PERSONAGGIO
CICCIO SULTANO
«Se non arrivano le tre stelle tra quattro anni cambio vita»

di **Isabella Fantigrossi**, foto di Matteo Carassale

8

LA CUCINA DELLE DONNE
ANNA DEL CONTE
«L'anti-mamma» del cibo italiano

di **Angela Frenda,** foto di Stefania Giorgi

26

17.11.2021
MERCOLEDÌ
CORRIERE DELLA SERA

COOK

#36
ANNO 4 - N. 10

LA MIA TAVOLA FLUIDA

Zucche, erbe amare, carciofi Sono i vegetali d'autunno con cui la chef milanese trapiantata in Puglia costruisce menu che durano solo pochi giorni, il tempo di vita degli ingredienti Di cui utilizza tutto, dai semi alle bucce Senza alcuno schema: così con i legumi prepara il dolce e con la frutta tutto il pasto

di **Giorgia Eugenia Goggi** foto di Letizia Cigliutti

16

WINE ISSUE
L'ENOLOGIA LEGGERA

di **Cremonesi, Dal Monte, Ferraro, Maccotta, Principato**

LO SPECIALE DA PAGINA 33

OLIVIA MC GIFF
*per il **Corriere della Sera***

Designer e illustratrice newyorkese, vive a Brooklyn. Ama ritrarre oggetti di uso quotidiano e cibi colorandoli di tinte cremose. Collabora con il *New York Times* e l'editore Harper Collins per cui disegna copertine

Distribuito con il Corriere della Sera, non vendibile separatamente. Poste Italiane Sped. in A.P. D.L. 353/2003 conv. L.46/2004 art. 1, c1 DCB Milano

L'EDITORIALE

di
Angela Frenda

E adesso, che siamo in autunno, possiamo dirci che mai stagione è stata più carica di emozioni e di suggestioni. Quelle dei profumi che ci regala la natura. Ma anche quelle che accompagnano il lento ritorno alla normalità. Lasciandosi guidare dalla poesia del gusto. Questo numero è carico di suggestioni, infatti. E come ogni novembre contiene lo speciale vino, con un'inchiesta di Alessandra Dal Monte sull'enologia leggera e tanti altri spunti: dai wine resort alle bottiglie più interessanti del momento, dai libri dedicati al vino alle storie di produttori illuminati. La cover di questo mese, a tema vino ovviamente, è di **Olivia McGiff**. L'icona ci porta invece in Sicilia, a Ragusa Ibla. Dove Isabella Fantigrossi, accompagnata da **Matteo Carassale**, ha intervistato Ciccio Sultano, due stelle Michelin e un mondo fatto di storie, sogni, progetti. E anche fantasmi... Non ci credete? Leggete il racconto che vi terrà col fiato sospeso fino alla fine. E nella quale lo chef lancia anche un messaggio molto chiaro alla Michelin: la terza stella entro il 2024, altrimenti vuol dire che il suo progetto non ha

funzionato come doveva. Il menu lo abbiamo invece affidato a **Giorgia Eugenia Goggi**, che nel panorama degli chef e dei food writer è tra le figure più innovative e interessanti. Cuoca *resident* di «Masseria Moroseta», in Valle d'Itria, sta sviluppando una sua formula molto personale di cucina pugliese che trae spunto direttamente dalla terra e dai prodotti locali. Con un'interpretazione però che punta ad andare molto al di là delle convenzioni e delle tradizioni. Una cucina «lenta», come ama definirla lei, che porta in sé la poesia dei luoghi ma anche la modernità di Giorgia. Le immagini sono invece di **Letizia Cigliutti**, che ha interpretato al meglio la sua filosofia gastronomica. **Luca Clerici** ha tracciato invece per noi la storia del legame tra cucina e letteratura. Anzi, meglio: tra scrittori e cibo. Una relazione che, come ci spiega l'autore, ha gettato le basi per la nascita di nuovi generi letterari. E ha rappresentato per il mondo intellettuale uno strumento di crescita e di allargamento dei loro orizzonti. Ad illustrare l'inchiesta, il tratto poetico di **Andrea Ucini**. E poi i nostri adorati libri, selezionati come ogni mese per voi. Questa volta ci sono delle vere e proprie chicche, come l'inedito postumo di Anthony Bourdain e il super primo cookbook di Drew Barrymore. Ancora, tante, tantissime nuove aperture, grazie a un settore, quello della ristorazione, che sta finalmente tornando a vivere e a far sentire il fermento che lo anima. Per il menu healthy Anna Villarini sfata tutti i falsi miti che spesso ci accompagnano a tavola e ci aiuta a ricostruire un rapporto con l'alimentazione che sia più sano e più equilibrato. Tra le ricette, io amo particolarmente quella del tiramisu, che vi proponiamo nella versione del pastry chef Fabrizio Fiorani. Così come sperimenterò sicuramente i ravioli spinaci e «paneer» di Alessandra Avallone. Buona lettura!

OLIVIA McGIFF

Designer e illustratrice newyorkese, vive a Brooklyn. Ama ritrarre oggetti di uso quotidiano e cibi colorandoli di tinte cremose. Collabora con il *New York Times* e l'editore Harper Collins per cui disegna copertine

MATTEO CARASSALE

Vive tra Milano e Bordighera. Fotografo specializzato in cibo, moda e giardini, collabora con le più importanti riviste di viaggio, interni e verde. Il suo primo libro è *Le goût de la famille* di Mauro Colagreco (Hachette Pratique)

LETIZIA CIGLIUTTI

Fotografa e art director freelance, sempre in giro per il mondo alla ricerca della migliore luce naturale Trascorre il suo tempo tra Piemonte e Stoccolma, quando non è in nessuno dei due posti è su un aereo diretto da qualche parte

GIORGIA EUGENIA GOGGI

Classe 1989, lombarda, si laurea al Politecnico di Milano prima di diventare chef. Dopo esperienze a Milano e a Copenaghen, si trasferisce in Puglia dove oggi guida la cucina (vegetale) della «Masseria Moroseta»

ANDREA UCINI

Illustratore italiano, vive e lavora in Danimarca. Si è diplomato in piano classico e composizione all'Accademia di Firenze e collabora con molti giornali stranieri tra cui *Le Monde, Nyt, Guardian* e *The Economist*

LUCA CLERICI

Professore ordinario di Letteratura italiana contemporanea all'Università degli Studi di Milano. Si occupa di generi, autori e opere istituzionali e di massa degli ultimi tre secoli. L'ultimo suo libro è *Guadagnarsi il pane* (Luni editrice)

COOK
SUPPLEMENTO DEL CORRIERE DELLA SERA

NOVEMBRE 2021
ANNO 4 - NUMERO 10

Direttore responsabile
LUCIANO FONTANA

Vicedirettore vicario
BARBARA STEFANELLI

Vicedirettori
DANIELE MANCA
VENANZIO POSTIGLIONE
FIORENZA SARZANINI
GIAMPAOLO TUCCI

Responsabile editoriale
ANGELA FRENDA
In redazione:
Isabella Fantigrossi (coordinamento magazine)
Chiara Amati
Wladimir Calvisi (coordinamento web)
Alessandra Dal Monte (coordinamento eventi)
Gabriele Principato
Lorenzo Martini (grafico)

Art Director: BRUNO DELFINO
Progetto grafico a cura di MICHELE LOVISON

RCS MEDIAGROUP S.P.A.
Sede legale: via A. Rizzoli, 8 - Milano

Registrazione Tribunale di Milano n. 242 del 4 ottobre 2018

REDAZIONE E TIPOGRAFIA
Via Solferino, 28 - 20121 Milano
Tel. 02-62821

PUBBLICITA'
CAIRORCS MEDIA S.P.A.
Sede operativa:
Via A. Rizzoli, 8 - 20132 Milano
Tel. 02-25841 - Fax 02-25846848
Referente: Diletta Mozzon

Marketing:
Marco Quattrone e Marta Lagrasta

ISSN 2724-4474 (print)
ISSN 2724-394X (online)

IL SOMMARIO

8 DICEMBRE

19 gennaio
16 febbraio
16 marzo
20 aprile
25 maggio
22 giugno
13 luglio
21 settembre
19 ottobre
16 novembre
7 dicembre

L'INDICE DELLE RICETTE

FOTO DI LETIZIA CIGLIUTTI

SE IL ROMANZO NASCE A TAVOLA

di **Luca Clerici***
Illustrazione di Andrea Ucini

Esiste da sempre un legame forte tra il cibo e la parola, tra gli scrittori e la cucina. Ma è nel nuovo mondo borghese che cuochi, chef e pasticceri aprono ristoranti che diventano spazi di socializzazione. Mentre la produzione si allarga a generi mai sperimentati prima, come il reportage eno-gastronomico E nei locali più celebri d'Italia si ritrovano gli intellettuali che fondano la civiltà letteraria novecentesca Sorta incrociando, così, forchetta e coltello

Prima di incominciare a raccontare le *Avventure di Tom Jones*, Henry Fielding presenta al lettore il «menu» del suo romanzo: «Un autore dovrebbe considerarsi non come un signore che dà un banchetto privato, ma piuttosto come uno che tiene un pubblico ristorante. Nel primo caso, si sa, chi invita al banchetto offre lui i cibi, e anche se sono poco attraenti o addirittura sgradevoli i commensali non debbono trovar nulla da ridire. Il contrario accade col padrone d'un ristorante. La gente che paga quel che mangia esige d'accontentare il proprio palato, e se c'è qualcosa che non piace reclama il diritto di criticare, insultare e mandare al diavolo pranzo ed oste senza tanti complimenti». Il paragone fra l'oste e lo scrittore di romanzi — il genere per eccellenza del «mondo nuovo» borghese — non è efficace solo per la rustica evidenza, ma anche per la sua attualità: dopo il 1789, aboliti privilegi e corporazioni, a Parigi cuochi, chef e pasticceri delle grandi case aristocratiche ormai disoccupati aprono ristoranti che diventano luoghi di incontro, nuovi spazi di socializzazione, affollati già durante la Rivoluzione. Ed è qui che gli scrittori si ritrovano per confrontarsi: la modernità letteraria si siede a tavola, «senza tanti complimenti». Intanto, ai manuali di cucina tradizionali, rivolti ai professionisti, si affiancano ricettari molto più affabili per chi cucina non per lavoro ma per sé e per gli invitati, gli stessi che leggono romanzi. In Italia a fotografare per primo questo nuovo pubblico è Giovanni Berchet: pare che l'idea della *Lettera semiseria*, il manifesto del Romanticismo, gli sia venuta dopo una colazione a casa di Ludovico di Breme che ospita fra gli altri Lord Byron di passaggio a Milano. Per Berchet i lettori ideali non sono né gli «ottentoti» (gli analfabeti) né «i parigini» (gli aristocratici insensibili alle novità), ma «il popolo». Gli stessi destinatari ai quali si rivolge sin dal titolo sia un autore DOC come Giuseppe Rajberti con *L'arte di convitare spiegata al popolo* del 1851 — falliti i moti risorgimentali, chiusi gli esercizi pubblici, a cospirare ci si trova in abitazioni private, e allora bisogna saper ospitare —, sia Pellegrino Artusi con il long-seller *La scienza in cucina*: «S'intende che io in questo scritto parlo alle classi agiate», chiarisce, escludendo sia gli aristocratici sia «i diseredati dalla fortuna». Quanto agli scrittori, per chi non riceve ma preferisce andarsene al ristorante le possibilità si moltiplicano: a fine Ottocento sotto la Madonnina gli scapigliati fanno capo all'osteria della «Nôs», fuori da Porta Ticinese, invece con i pittori si va fissi al «Polpetta» (tipico piatto di recupero milanese): siamo nella periferia del Monforte abitata da Tranquillo Cremona ed Emilio Praga. Crocevia dei veristi e poi vetrina di Marinetti e soci è invece il «Savini», ma nel Paese delle cento città i locali frequentati da intellettuali artisti e scrittori non si contano: dal «Caffè Tommaseo» di Trieste alla «Pasticceria Savia» di Catania, passando per il «Pedrocchi» a Padova (che dal 1845 stampa il foglio *Caffè Pedrocchi* dedicato ad «arti, letteratura, critica, industria e cose patrie»), «Le Giubbe Rosse» a Firenze, il «Caffè Aragno» a Roma (qui il clamoroso schiaffo di Bontempelli a Ungaretti che li porta a incrociare le sciabole nel 1926) e il «Caffè Tettamanzi» a Nuoro, frequentato quotidianamente da Sebastiano Satta. Non è dunque un caso che il primo premio letterario italiano nasca in una trattoria (siamo a Milano, capitale dell'editoria): la scoprono Orio Vergani e Riccardo Bacchelli, e intorno a loro si ritrova una compagnia formata da «due giornalisti, due pittori, un avvocato, un commediografo, tre letterati e un dandy». Per punizione, chi arriva in ritardo paga una multa: quando capita a lui, Vergani propone di accantonare quei soldi per un premio. L'11 novembre 1926 nasce il Premio Bagutta: come scrive sempre Monelli, «tra bicchieri pieni, mezzi vuoti, su un pezzo di carta da droghiere, fu scritto il regolamento del primo premio letterario d'Italia. Dei giudici, solo uno era astemio». Ristoranti come sedi di sodalizi, dunque, ma anche di associazioni e club: dal 1890 a Napoli «da Pallino» diventa il ritrovo abituale dei membri della Società dei Nove Musi (riferimento ironico alle muse), fondata da Benedetto Croce. Lo stemma araldico conferma la vocazione gastronomica del gruppo: forchetta e coltello incrociati in campo bianco. E se la «Rosticceria Giovacchino»ospita i Visacci che pubblicano un raro almanacco, alla trattoria «Sabatini» — sempre a Firenze — nasce il cenacolo dei «Dodici Apostoli» con Curzio Malaparte e Marino Parenti, artefice della collana «Biblioteca Gastronomica Sabatiniana». Caratteristica comune a questi ambienti è la loro vocazione «mista», punti di incontro fra letterati e giornalisti di professione, artisti (Novello e Vellani Marchi illustrano le famose «liste» del Bagutta) e musicisti (il «Biffi» è a due passi dalla Scala), con l'effetto di stimolare il confronto interdisciplinare, l'aggiornamento, la riflessione. In questa ottica diventa interessante non tanto studiare la rappresentazione della dimensione gastronomica nei capolavori (il timballo del *Gattopardo*), quanto guardare alle opere semi ed extra-letterarie e alle collaborazioni «disperse» di autori più o meno noti. Perché una delle conseguenze del nesso cibo-letteratura è quella di favorire l'ampliamento delle attività professionali degli scrittori e di allargare il campo della loro produzione in generi mai sperimentati prima: il reportage eno-gastronomico oggi tanto in voga (guidistica compresa) nasce con *Il ghiottone errante* del baguttiano Paolo Monelli nel 1935, un genere rilanciato da Mario Soldati con *Vino al vino*. Quanto ai formati, si tratta di ricettari

Da quel confronto sono nati anche stili nuovi, come quelli dei ricettari strenna

In un'originale sintesi interdisciplinare Clerici racconta il ruolo della civiltà della tavola nell'evoluzione della letteratura italiana dal Settecento a oggi, da quando cioè cuochi di corte ormai disoccupati aprono caffè, trattorie e ristoranti, creando nuovi spazi di socialità borghese. Scrittori e artisti di estrazione diversa si danno appuntamento qui, dove nascono idee destinate a influenzare con opere nuove il sistema dei generi non solo letterari

Luca Clerici,
Guadagnarsi il pane,
Scrittori italiani e civilità della tavola,
Luni editrice, 388 pagine, 24 euro

variamente allestiti, volumi miscellanei e strenne (notevoli quelle allestite da Canesi negli anni Sessanta come *Lo Stivale allo spiedo*, con Buzzati, Comisso ed Ercole Patti), pubblicazioni periodiche popolari e d'élite (*L'Almanacco gastronomico. Ricette, meditazioni, facezie, storielle culinarie* di Jarro, buon amico di Artusi), riviste dedicate al tema. A partire dalla prima, il *Messaggero della cucina* di Adolfo Giaquinto, il titolato zio di Ada Boni, autrice del fortunatissimo *Talismano della felicità*, e dalla *Cucina Italiana*. Il più autorevole periodico dedicato alla tavola è inaugurato da Massimo Bontempelli e Filippo Tommaso Marinetti, le due star che si schierano l'uno contro l'altro pro o contro la pastasciutta in una polemica nazionale (checché ne dica in pubblico, il Duce non tiene per il riso ma per i

Nel frattempo anche l'industria alimentare chiede risorse per promuoversi

maccheroni). Entrambi scrivono per *La tavola dei bongustai*, la rubrica alla quale collaborano molti altri letterati, con ricette che interpretano il genere in modo divertente: in versi, in forma di dialogo e di commedia, giocando sull'impostazione tipografica, ricette dettate al telefono, in dialetto, disegnate. Oltre alla pubblicistica enogastronomica, con l'Unità per chi scrive si aprono anche altri spazi: l'industria alimentare utilizza la letteratura per distinguere i suoi prodotti e per promuoverli. È il caso dell'olio Dante dei fratelli Costa esportato in America (i concorrenti spagnoli replicano con l'olio Beatrice) e del formaggio del Bel Paese, che prende il nome dal best-seller di Antonio Stoppani, ritratto sull'etichetta. Ma ben presto gli scrittori collaborano anche sfruttando il nuovo canale della pubblicità, a partire da D'Annunzio, insieme a Matilde Serao, Paolo Mantegazza (inventore nell'Ottocento della ricetta della Coca Cola), Olindo Guerrini («biblio-gastronomo») e a molti altri. E nel Novecento ecco il primo house organ che ospita grandi firme, *La Riviera Ligure*. «Certo accetterei l'elemosina, se mi si desse», scrive Pascoli al direttore, sorridendo ma non troppo. Perché, in definitiva, il rapporto fra scrittori e civiltà della tavola si gioca sul piacere di confrontarsi fra un piatto e l'altro, ma con la consapevolezza (e la speranza) che ne possano nascere opportunità per guadagnarsi il pane.

**Professore ordinario di Letteratura italiana contemporanea all'Università degli Studi di Milano*

IL PERSONAGGIO

TRE COSE DA SAPERE

1

Siciliano, classe 1970, è lo chef del ristorante «Duomo», aperto nel 2000 a Ragusa Ibla, bistellato dal 2006. Con lui, alla guida del suo gruppo, la compagna Gabriella Cicero

2

Nel 2015 ha aperto a Ragusa «I Banchi», un locale con forno, pasticceria, cantina e ristorante. Nel 2019 il laboratorio con salotto e cantina «Cantieri Sultano»

3

Oggi il gruppo di Ciccio Sultano gestisce anche il «Pastamara» a Vienna, l'offerta gastronomica del San Corrado di Noto e, da questi giorni, quella del W Rome

1 Ciccio Sultano in una sala del Circolo di conversazione di Ragusa Ibla **2** Lo chef **3** Nel centro storico della città **4** Negli spazi di Aia Gaia, allevamento sostenibile di polli e galline nella campagna di Ibla, di cui è socio Sultano **5** Davanti all'ingresso del ristorante «Duomo», all'interno del settecentesco palazzo La Rocca, sotto tutela Unesco

1

CICCIO SULTANO

2

3

4

5

di **Isabella Fantigrossi**
foto di Matteo Carassale

Con il suo «Duomo», a Ragusa Ibla, ha creato un sistema virtuoso per raccontare la nuova cucina siciliana. La pandemia lo ha portato a privilegiare il benessere della brigata: «Dal prossimo anno chiuderemo un giorno in più: chi lavora in cucina vuole più libertà per vivere». Il suo sogno resta una fattoria ecosostenibile Ma avverte: «Le tre stelle? Sarebbero una vittoria per tutto il Sud. Se nel 2025 non dovessero arrivare, cambio vita». E, intanto, continua a parlare ai fantasmi...

IL PERSONAGGIO

6

7

8

9

10

6 Lo staff del «Duomo», tra cui la general manager Gabriella Cicero (con la giacca marrone), lo chef Marco Corallo (appoggiato al muro a sinistra), il restaurant manager Riccardo Andreoli e il sommelier Antonio Currò (al centro sotto l'ombrello) **7** Il barman Mattia Cilia **8** Un dettaglio di palazzo La Rocca **9** Cantieri Sultano **10** In cucina **11** La sala blu del ristorante **12** Il piatto

La superstizione, per Ciccio Sultano, è un affare serio. «Sono cattolico. Ma ho anche tremila fisime legate al malocchio. E sono un sensitivo». Pausa. «Se entro in un posto e c'è qualcosa che non va, vengo investito fisicamente. Ancora oggi non mi sento benvoluto da questo spazio. Così cerco di entrare nelle grazie di chi ci ha abitato». Che non è mica uno qualunque. Don Saverio La Rocca, barone di S. Ippolito, che nel 1765 costruì il palazzo che porta il suo nome: uno dei diciotto patrimoni Unesco di Ragusa Ibla, meravigliosa dimora barocca di calcare bianchissimo dove nel 1961 Pietro Germi girò *Divorzio all'italiana* e che dal 2000 ospita il ristorante «Duomo» di Ciccio Sultano. «Qui molti avi del barone sono morti di tubercolosi». Lui li sente. Ne è proprio disturbato. «Come in tutti i posti dove ci sono state grandi violenze. Quando il barone è andato via, ha tolto il blasone. Sa cosa vuol dire? Che ha maledetto il palazzo. Perciò io glielo dico, con rispetto: barone, questo posto è sempre suo, ci beviamo una cosa assieme? E quello che non farò mai è acquistare tutto il palazzo. Tutto, mai. Manco se ho i soldi. Manco in affitto. No, tutto il palazzo non lo voglio. Al barone ho promesso rispetto. Non disturbo. Faccio piano». Piano, ma nemmeno troppo, se è vero che oggi il cuoco che ha reso grande, e moderna, la cucina siciliana punta, con lavoro e dedizione infinita, al traguardo delle tre stelle Michelin. Mentre il suo gruppo è in piena espansione. Dopo aver preso in mano questa primavera il progetto food del resort San Corrado di Noto, in questi giorni lo chef si sta preparando per l'inaugurazione del W Rome, l'hotel di lusso con cui il gruppo Marriott International debutta in Italia, a due passi da piazza di Spagna, di cui Sultano curerà tutta l'offerta gastronomica, dal ristorante «Giano» alla pasticceria «Zucchero» con il suo pastry chef Fabrizio Fiorani. «Un progetto che mi calza a pennello. Divertente, musicale,

Gabriella è la donna della mia vita, ma è soprattutto la mia più grande sicurezza

11

12

dinamico», racconta. Anche se la più grande soddisfazione, dopo l'apertura nel 2015 de «I Banchi» a Ragusa, la sua tavola informale — «dove offriamo quella commistione tra cucina borghese e popolare che io chiamo educata» — è stato il successo di «Pastamara» dentro il Ritz-Carlton di Vienna. «Un siciliano che gestisce un locale in Austria... Non hanno mica preso Norbert ma Ciccio Sultano che sta ai confini del mondo. Non che Niederkofler non sia bravo. Ma forse chi ha deciso ha detto: della cucina nordeuropea ci siamo stufati, facciamone una più calda e mediterranea. È quello che oggi va nel mondo. Che poi, non è mica facile essere siciliani a Vienna. Bisogna adattarsi, smorzare alcuni piatti, essere intelligenti. Anche se io sono fissato con un'idea: ovunque si apre un posto di Ciccio Sultano nel mondo ci deve essere la pasta fresca. Rigatoni, spaghetti, paccheri, maccheroni. Sapori solari, di mare e di terra». Della tradizione, ma rivisti: «Come i giocatori di rugby, per andare avanti vado all'indietro: prendo dal passato per guardare al futuro», spiega con malcelato orgoglio nella sala blu notte del suo ristorante. Vista la distanza siderale percorsa dal punto in cui Franco Sultano, detto Ciccio, nato per caso a Torino nel 1970, è partito: «Vengo letteralmente dal nulla». Rimasto a quattro anni orfano di padre, scomparso in un incidente, comincia a lavorare a nove. Prima come muratore, poi in campagna. «Mia mamma è una donna semplice, non sa cosa è il mondo, ha sempre pregato per me ma economicamente non ho avuto aiuti da nessuno. Sono autonomo da quando ho dieci anni. Da solo mi sono comprato, prima ancora della macchina o della casa, la bici e i vestiti. Ne vado fiero, certo, anche se un bambino vorrebbe sempre fare il bambino». A 13 anni è stanco di campi e cantieri. Così va a bussare alla porta di Vincenzo Corallo — il papà del suo attuale vice in cucina, lo chef senior Marco Corallo — che gestiva una pasticceria a Vittoria. Lì, partendo dal bar, impara gran parte di ciò che sa oggi. «In assenza di padre, per me Corallo è stata una figura di riferimento molto importante». Così a 16 anni decide di voler lavorare nel settore. «Mi piaceva fare tutto: cibo, vino, cocktail, dolci». Si abbona alla rivista *Grand gourmet*. «Guardavo quelle foto e pensavo a un mondo fantastico». Nel frattempo, per comprarsi la prima casa, comincia a lavorare in una spaghetteria di Marina di Ragusa. «Non so quanti quintali di pasta espressa ho cucinato». Poi matrimoni, catering, serate. Si toglie i primi sfizi, come un paio di scarpe inglesi fatte a mano e poi un divano rosso Frau per il salotto della prima casa. «Anche se una persona ambiziosa come me avrebbe voluto studiare, quantomeno avere un diploma. Ho conseguito le medie. Poi ci ho provato ad andare oltre ma non ce l'ho fatta: volevo fare turismo enogastronomico a Tolosa ma ci volevano soldi che non avevo. Oggi avrei voluto avere più coraggio e partire, trovare là un lavoro. Forse ce l'avrei fatta. Ma ero pur sempre un ragazzo». Dopo qualche anno, per imparare di più, se ne va in Germania, al «Tantris» di Monaco. E poi, con l'ex moglie Rita e la figlia Carola appena nata, negli Stati Uniti, dove lavora anche al «Felidia» dei Bastianich. «Lì ho capito cosa significa fare una grande impresa. Ma dopo cinque mesi ho detto basta, siamo tornati a casa». E così, con 11 milioni di lire in tasca, nel 2000 decide di aprire il suo ristorante, a pochi metri dal Duomo di Ragusa. Con lui c'è il primo socio Angelo Di Stefano. «Un gran gourmet, conoscitore di sigari, liquori, vini, vestiti: tutti i vizi lui li aveva. Io volevo avere una clientela importante quindi mi serviva una persona che sapesse parlare. Per la sala era perfetto». L'obiettivo di allora? «Fare bene senza esagerare. E anche oggi, in fondo, non è poi cambiato tanto. Le persone al ristorante vogliono mangiare. Si fa un errore quando le cucine scelgono di essere troppo essenziali, questo è il motivo per cui molti locali finiscono per essere vuoti. Io lo dico sempre: se tu, cuoco, direttore di sala o cameriere di un ristorante gourmet, guardi il cliente dall'alto in basso come se fossi il principe Carlo davanti a un poveraccio, già

MINESTRA DI ZUCCA AUTUNNALE

INGREDIENTI

240 g di maccheroncini, **16** cuori di sanapo saltati con aglio e olio, **16** cozze, **16** code di gambero gobbetto, **16** calamari spillo, **4** coralli di gamberi rossi fritti. Per la panna: **1 l** di panna, **80 g** di succo di limone, buccia di limone verde, sale. Per la salsa: **100 g** di olio evo, **1** spicchio d'aglio, **½** patata, **300 g** di foglie di sanapo cotte e strizzate, brodo vegetale, sale, peperoncino. Per la zuppa: **1 kg** di zucca violina, **100 g** di datterini cotti, **10 foglie** di basilico, origano, sale, peperoncino, **150 g** di cipolla, olio evo. Per la gelatina: **80 g** d'acqua di cozze, **120 g** d'acqua, **100 g** d'acqua di mare, **3 g** di agar.

PREPARAZIONE

Riducete in pentola il necessario per la panna. Soffriggete, cuocete e fate un'estrazione degli elementi per la zuppa. Portate a bollore quelli per la gelatina, stendeteli e ricavate 4 sfere. Per la salsa: soffriggete, cuocete nel brodo, frullate e filtrate gli ingredienti. Impiattate le preparazioni, la pasta saltata nella panna, i pesci, i cuori di sanapo e la zuppa bollente.

IL PERSONAGGIO

13

INGREDIENTI

Per il polpo: **4** polpi da 70 g, **1** limone, **4 g** di tè al gelsomino, **2 mazzetti** di erbe aromatiche, **500 ml** di acqua. Per la salsa tartara: **200 ml** di panna, **15 g** di capperi, **15 g** di acciughe, **7 g** di basilico, **14 g** di prezzemolo, **200 g** di burro, **10 g** di stabilizzante per spume, **150 g** di aceto rosso, **4** tuorli, **2** uova. Per la salsa di cozze: **150 g** di olio evo, **4 spicchi** d'aglio, **1** cipollotto, **5 g** di prezzemolo, **67 g** d'acqua di cozze, **100 g** di labbra di cozze (la parte gialla), **20 g** di salsa di pomodoro. Per le cialde: **75 g** d'acqua, **330 g** di sesamo tostato, **90 g** di maltodestrina di tapioca, **20 g** di mollica alla palermitana, **50 g** di mollica con sarde e alici sminuzzate.

PREPARAZIONE

Per la salsa tartara, fate ridurre l'aceto con metà del prezzemolo. Il restante, frullatelo con capperi, acciughe, basilico e panna. Poi, filtrate. In una planetaria montate le uova, unite la riduzione e mettete il tutto a bagnomaria. Mescolate fino a raggiungere 77°C. Montate le uova col burro fuso. Unite lo stabilizzante e la panna insaporita. Poi, versate in un sifone. Per la salsa di cozze: soffriggete aglio, cipollotto e prezzemolo. Filtrate, unite gli altri ingredienti, frullate e filtrate ancora. Per le 4 cialde: mescolate gli ingredienti, stendete il tutto, coppate e cuocete a 130°C per 30 minuti. Bollite i polpi puliti e tagliati per 2 minuti in acqua con tè, erbe e succo di ½ limone. Impiattate prima le salse e, poi, la cialda con sopra il polpo.

13 e **14** La ricetta e Ciccio Sultano davanti al portone della chiesa di Santa Maria delle Scale di Ragusa

sbagli approccio. Se poi porti in tavola piatti troppo miseri, vuoi che il cliente non ti mandi a quel paese? Bisogna essere ospitali. Questo è il senso del nostro mestiere. Soprattutto in un ristorante come il nostro che è un regalo che le persone si fanno». Dopo qualche anno Di Stefano molla, nel frattempo Sultano incontra l'attuale compagna, Gabriella Cicero. «Ci siamo conosciuti a una festicciola a Donnalucata. Non ho mai capito se quell'incontro fosse combinato o casuale. L'inizio della nostra relazione è stato disordinato, poi abbiamo deciso di stare insieme. E a quel punto le ho fatto una proposta. No, non di matrimonio, di lavoro. Le ho chiesto se voleva lavorare con me. In seguito è diventata mia socia: questa per me è la coppia moderna». Oggi Gabriella Cicero, dopo aver guidato la sala del «Duomo» per alcuni anni, è direttore generale del gruppo e si occupa de «I banchi» con lo chef Peppe Cannistrà. «Gabriella non è solo la donna della mia vita. È qualcosa che va oltre. Lei fa sempre meglio di quanto possa fare chiunque. È una sicurezza». Il successo, infatti, cresce. Arrivano i premi, i riconoscimenti. Fino al momento di smarrimento vissuto da Ciccio Sultano nel 2015. «Una crisi di crescita», la chiama lui. «Compiuti i 50 anni, mi sono chiesto: lavoro da 41 anni, cos'altro devo dimostrare? Ho pensato così di mollare stelle e stelline e riconvertire tutto per dedicarmi a una ristorazione più tranquilla. Non volevo più dedicare troppo tempo a questo mestiere. Volevo vivere, passare del tempo al mare, occuparmi della campagna, un progetto che prima o poi avvierò». Poi, però, invece di lasciare, sceglie il raddoppio. Dopo gli anni in affitto, acquista gli spazi del ristorante «Duomo» e anche quelli a fianco, che oggi ospitano i nuovi «Cantieri Sultano», laboratorio di pasticceria con bar, salotto, dehors, cantina e uffici. E con in testa, ora, un obiettivo ben chiaro. «Diventare qualcosa di più di un due stelle. Dopo aver ristrutturato tutto e ampliato, stiamo

15

17

16

INGREDIENTI

Per il pesce: **300 g** di filetto di alalunga in 12 cubi, **32 g** di olio evo al limone, **12 fette** di prosciutto d'anatra, **12 lamelle** di funghi porcini, **3 gocce** d'olio piccante per piatto, **40 g** di succo di melagrana, zucchero di canna, erbe aromatiche fresche, salamoia. Per 8 foglie autunnali: **1 l** di latte, **250 g** di panna, **250 g** di zucchero, **300 g** di tuorli, **100 g** di amido di mais, colorante liposolubile rosso e arancione.

PREPARAZIONE

Lavate tre volte il pesce con una salamoia al 2% (20 g di sale per litro d'acqua). Poi, mettetelo due volte in una salamoia al 5% per 3 ore. Asciugate, sistemate in una teglia forata con sale, zucchero ed erbe. Affumicate e asciugate a freddo (col 40% di umidità) per 4 giorni. Affumicate ancora e togliete la crosta. Per le foglie: bollite latte, panna e metà dello zucchero. Mescolate il restante coi tuorli e l'amido. Unite i composti e fateli bollire e, poi, raffreddare. Aggiungete lo 0,1% di colorante alla crema, stendetela sugli stampi a forma di foglie e infornate a 170°C per pochi minuti. Impiattate a strati: prima il pesce, poi prosciutto, funghi e foglie. Intorno sistemate succo e olii.

18

15 Una sala de «I Banchi» a Ragusa
16 Gabriella Cicero e Ciccio Sultano in un salottino dei «Cantieri Sultano»
17 Beppe Cannistrà, lo chef de «I Banchi»
18 Il piatto

alzando il tiro e già oggi ci comportiamo come un ristorante tristellato: abbiamo rinnovato alcuni piatti, la pasticceria, per portarla all'altezza del salato, con l'arrivo nel gruppo di Fiorani, e poi il settore vino, offrendo degustazioni più curate con il sommelier Antonio Currò». Ma non solo. «Dal prossimo anno chiuderemo un giorno in più alla settimana: chi lavora in cucina oggi non vuole solo più soldi ma maggiore libertà per vivere. Quindi, se vuoi una brigata performante che regga lo stress bisogna creare spazi e tempi di decompressione. Infine cambieremo ancora qualcosa in cucina ma dettagli. Una strada che, ovviamente, ha dei costi: aumentando i servizi, dovremo ritoccare un poco anche i prezzi. Dopo di che, chi di dovere mi ha detto: gestisci bene, con nonchalance, le due stelle Michelin. Ma lo dico chiaro: no, scusate, io preferisco gestirne tre con stress», sorride. «Sarebbe una vittoria per tutta la Sicilia. Anche se noi cuochi siamo così: siamo amici tra di noi solo se siamo distanti almeno mille chilometri. Quanto tempo mi do? Più o meno tre anni. Poi, se ancora nel 2025 le tre stelle non dovessero arrivare, dovremo prendere delle decisioni, anche di natura economica, perché tutto l'investimento fatto non sarebbe più economicamente sostenibile. Ora questo spazio deve andare a reddito perché dobbiamo onorare tutti i debiti fatti». E il progetto della campagna ritorna. «Una fattoria ecosostenibile, vicino al mare, con un'abitazione per me e una trattoria rurale dove mangiare i piatti del giorno. Dove allevare la capra etnea, la gallina siciliana, l'asino ragusano, il maialino nero. Sì, una cosa folle, ma prima o poi lo faccio». Ce l'ha già ora in testa. «In fondo, non avrei mai pensato di arrivare fino a questo punto. Sono fortunato. Anche se la buona fortuna è quella che quando ti telefonano ti dicono: hai ereditato dieci milioni di euro. Ecco, questo a me non è mai capitato. Io la fortuna l'ho cercata, l'ho trovata e l'ho convogliata». Con buona pace del barone La Rocca.

IL MENU DI GIORGIA EUGENIA GOGGI

C PER CELIACI F FACILE L LIGHT V VEGETARIANA T TRADIZIONALE PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

Zucche, carciofi, erbe amare. Sono i vegetali, raccolti tra i campi selvatici e l'orto di casa, con cui la chef milanese trapiantata in Valle d'Itria costruisce menu che durano solo qualche giorno, il tempo di vita di ciascun ingrediente. Di cui utilizza tutto, dai semi alle bucce, senza schema alcuno: così con i legumi prepara il dolce, mentre la frutta accompagna il pasto dall'inizio alla fine

LA PUGLIA NELLA MIA CUCINA FLUIDA

di **Giorgia Eugenia Goggi**
foto di Letizia Cigliutti

CHI È

Classe 1989, lombarda naturalizzata pugliese, Giorgia Eugenia Goggi si laurea al Politecnico di Milano. L'arte della cucina la impara sul campo: illuminante l'esperienza all'«Erba Brusca» di Alice Delcourt che le insegna la ricerca e l'uso delle materie prime. Oggi è l'anima vegetale della «Masseria Moroseta», in Puglia

Amo le verdure in ogni loro forma e declinazione. In autunno il mio orto, incastonato nell'entroterra della Valle d'Itria, a una manciata di chilometri da Ostuni, in quella parte di Puglia che affaccia sul mare della Costa Merlata, ne offre di sorprendenti: cavolo riccio, zucche, carciofi, cime di rapa, bietole, cavolfiore. Mentre tutt'intorno i campi generosi regalano erbe selvatiche d'ogni sorta. Poi adoro la frutta che abbino a tutto, non soltanto ai dolci, in maniera fluida, senza schemi predefiniti. Potenza della sua spiccata acidità che riesce a contrastare i caratteri forti e persistenti di piatti salati. Così le susine grigliate sono l'ideale trait d'union tra la burrata affumicata e la colatura di alici. Il lampone ben si mixa con la palamita marinata e l'acqua di pomodoro, la vellutata di zucca fredda e le arachidi italiane acquistano verticalità se accostate al frutto della passione di nostra produzione. Con i prodotti dell'orto, che curo personalmente, e le erbe selvatiche costruisco, poi, i piatti del menu degustazione che può avere la durata di qualche giorno, e cioè il tempo di vita di ciascun ingrediente. Ad esempio, con i carciofi neri di Brindisi preparo un'insalata marinando a crudo lamelle sottilissime di carciofo e pera con una citronette al miele di

Le giornate iniziano in campagna: guardo cosa ha da offrire e mi lascio ispirare

GIARDINIERA D'INVERNO

INGREDIENTI

Per le verdure: **1** cavolfiore, **1** finocchio, **1 mazzo** di ravanelli, **1** cuore di sedano, **4** cipolle rosse pelate
Per la salamoia: **1 l** acqua, **680 g** aceto di riso, **220 g** di zucchero, **5 g** sale, **5 foglie** di alloro, **1 cucchiaino** bacche di ginepro, **2 pezzi** di anice stellato, **1 cucchiaino** di pepe bianco in grani

Per due vasi da un litro e mezzo. Lavate accuratamente le verdure. Dividete il cavolfiore bianco in cimette, i ravanelli a metà lasciando intatte le radici, le cipolle rosse pelate in quarti mantenendo l'estremità inferiore in modo che non si divida in falde, il finocchio in spicchi e il sedano in tronchetti da circa 5 cm. Riponete le verdure mondate in un vaso di vetro sterilizzato, mixandole per avere la varietà cromatica che preferite. In una pentola scaldate a fuoco medio l'acqua, l'aceto, il sale, gli aromi e lo zucchero, fino a che lo zucchero non è completamente disciolto (non deve arrivare a bollore). Versate sulle verdure, coprendo a filo. Chiudete il vaso e riponete in una pentola di acqua fredda. Fate attenzione che il vaso sia completamente sommerso dall'acqua, tappo compreso. Portate la pentola a bollore e lasciate bollire per circa 15 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare nella pentola stessa. Una volta raffreddato, conservate in dispensa fino a 3 mesi. Quando aprite, riponete poi in frigorifero. Il consiglio in più: servite all'inizio del pasto, in accompagnamento a del pane a lievitazione naturale, burro salato e olio extravergine di oliva.

8 PERSONE
30 MINUTI

Quando costruisco un piatto non parto dalla ricetta ma dai prodotti del territorio

castagno, menta fresca e una «finta bottarga» di tuorlo d'uovo. Tutto è scandito dalla natura. Anche le mie giornate che cominciano tra l'orto e i campi. Guardo cosa c'è, mi lascio ispirare: gli spunti sono sempre moltissimi. Se trovo un bel caco ci faccio un sorbetto. La dolcezza di questo frutto si abbina alla forza agrumata, aromatica e astringente del bergamotto. Ne nasce un dolce avvolgente e spigoloso al tempo stesso. Le castagne, invece, diventano un crumble. Si parte dalle caldarroste, che abbrustolisco sulla fiamma viva per ottenere un sentore appena affumicato. Una volta condite e ritostate, prendono la consistenza di un burroso «terriccio». La natura al centro, insomma. È lei a indicarmi la via. Nella costruzione delle portate non parto mai dalla ricetta, ma dagli ingredienti del territorio — la Puglia ha una biodiversità incredibile — e di stagione. In questo periodo dell'anno, che riesce sempre a sedurmi, lavoro con le carote di Polignano, i topinambur locali, sedano rapa e zucca. Mi piace utilizzarla in molti modi diversi. La sua dolcezza mi permette di essere audace con le spezie e la piccantezza. Per me questo è il tempo giusto per i ravioli di zucca alla piastra alla cui polpa arrostita aggiungo un pizzico di zenzero, del cipollotto e un tocco di peperoncino. È la crasi perfetta tra il

Alla gente voglio far conoscere i mille volti di ogni alimento di cui non butto niente

IL MENU DI GIORGIA EUGENIA GOGGI

LA NATURA CONSIGLIA

tortello mantovano della mia infanzia e il gyoza giapponese, il frutto di una sperimentazione che prescinde da ogni schema. Non amo le etichette, io. Nella mia cucina non esistono amuse-bouche, antipasti, primi, secondi e via discorrendo, ma portate con la stessa grammatura e di uguale importanza. Chi viene da me deve poter apprezzare il pasto senza abbandonare a metà perché sazio. Deve degustare, insomma, e lasciarsi trasportare. Poi decido io che cosa si mangia. Una bella responsabilità. Motivo per cui mi interrogo molto su come rendere il percorso entusiasmante. Non voglio stupire, ma suscitare curiosità e piacevolezza. E permettere alla gente di conoscere i mille volti di ogni alimento, di cui utilizzo tutto: semi, radici, germogli, foglie, bucce. Come accade ad esempio con il pomodoro, re indiscusso dell'estate. Ho sviluppato l'idea di un'insalata che racchiude il vegetale nelle sue molteplici espressioni: fermentato, arrostito, in polvere, come acqua di vegetazione o anche olio infuso. Non è soltanto questione di creatività o virtuosismo artistico, ma di visione fluida degli ingredienti che mutano carattere, forma e consistenza in base all'ispirazione del giorno. La frutta la trovo molto più interessante come elemento di contrasto, usata trasversalmente dall'inizio

RADICCHIO, MELAGRANA E GAMBERO VIOLA

INGREDIENTI

20 gamberi viola di prima scelta, precedentemente abbattuti, **40 g** di sale, **30 g** di zucchero, **1 cucchiaio** di petali di rosa, **1 cucchiaino** di pepe rosa, **1 cespo** di radicchio, **2** melagrane, **q.b.** olio alla rosa, **q.b.** fiori di rucola selvatica

Pestate grossolanamente il pepe e i petali di rosa, unite il sale e lo zucchero, miscelate bene. Pulite i gamberi, rimuovendo il carapace, la testa e l'intestino. In un contenitore distribuite uno strato del mix di sale e zucchero, disponete i gamberi puliti e coprite con altro sale aromatico. Riponete in frigorifero per 12 minuti e sciacquate dolcemente sotto acqua fredda, rimuovendo i residui di sale e zucchero. Tamponate con carta assorbente e tenete da parte. Spremete il melograno con l'apposito attrezzo (o con uno spremiagrumi), filtrate con un colino a maglia fine e tenete da parte. Regolate di acidità, aggiungendo, se necessario del succo di limone. Sfogliate il radicchio, scegliendo le foglie più piccole e tenere. Condite le foglie con il succo di melograno, sale e olio, massaggiando bene in modo che si ammorbidiscono. Lasciate riposare 5 minuti, quindi coppate con un coppapasta di 3 cm di diametro. Disponete 5 gamberi marinati in ciascun piatto, aggiungete le foglie di radicchio e condite con il succo di melagrana. Terminate con dei fiori di rucola selvatica e qualche goccia di olio alla rosa.

4 PERSONE
30 MINUTI

CARCIOFO E CRUMBLE DI CASTAGNA

INGREDIENTI

8 carciofi, **1** limone, **2 spicchi** d'aglio, olio evo, **100 g** di vino bianco, **3** rametti di menta. Per la salsa: **180 g** di burro di mandorla al 100%, **80 g** acqua, **40 g** miso bianco, **20 g** olio di vinacciolo, **30 g** succo di limone, sale, **150 g** castagne, mix rucola, tarassaco, menta, cavolo riccio

Pulite i carciofi, rimuovendo le foglie esterne, e pelate il gambo. Tenete in acqua e limone. Scaldate in una casseruola un filo abbondante di olio, aggiungete due spicchi di aglio in camicia e rosolate un paio di minuti a fuoco medio. Aggiungete i carciofi a testa in giù, sfumate con il vino bianco, salate e pepate. Lasciate evaporare l'alcol per 30 secondi, coprite con il coperchio e cuocete al minimo per circa 15 minuti. Verificate la cottura inserendo uno stecchino nella base del carciofo: deve essere tenero, ma consistente. Spegnete e lasciate raffreddare. Frullate tutti gli ingredienti dell'emulsione a media velocità per un minuto, fino a ottenere una salsa liscia e montata. Regolate di sale e acidità. Riponete la «maionese» di mandorla in una sac à poche con bocchetta di 0,5 e tenete in frigo. Arrostite le castagne. Pelatele, sbriciolatele e conditele con olio e sale. Tostate in forno a 170 C° per 10 minuti, girandole a metà cottura. Scaldate i carciofi sotto al grill per rendere le foglie croccanti, disponetene due su ogni piatto e guarnite con l'emulsione di mandorla, il crumble di castagna tostata e delle foglie verdi condite con olio e limone.

2 PERSONE
60 MINUTI

Ho viaggiato a ogni latitudine e scoperto specialità locali che reinterpreto a modo mio

alla fine del pasto. Relegare l'uva al dessert è una occasione persa. Meglio farla arrostita in abbinamento a della ricotta forte montata. Ai legumi, ricchi di naturale dolcezza, restituisco vita nuova proponendoli come dessert: l'insalata di piselli con gelato fior di latte sa essere sorprendente. Un modo per esplorare nuovi orizzonti. E parlare di me, della mia personalità, del mio estro creativo che ho affinato nello spazio e nel tempo. Ho viaggiato a tutte le latitudini infilando in valigia pezzetti di mondo che in cucina replico a modo mio. I brodi giapponesi li reinterpreto con ingredienti locali. Faccio due passi nell'orto, raccolgo un gambo di lemongrass, del sedano rapa, un mazzetto di coriandolo et voilà, ottengo un consommé ugualmente interessante. Il ripieno, poi, ha le note gustose della carne o del pesce locali. La mia cucina è per lo più *plant based*, vero, ma facendo un'attenta selezione di produttori locali, non disdegno l'uso di proteine animali, in piccole quantità ben ragionate, nel rispetto della sostenibilità. Vino incluso. Ho una piccola selezione di bianchi, rossi, rosati, orange e bollicine: 30 referenze circa che amo cambiare spesso. Ricerco, interrogo i piccoli fornitori del posto per scovare quel che più si addice alla mia tavola : l'ho imparato lavorando all'«Erba Brusca» di Alice

Ho un animo *green*: uso carne e pesce in piccole quantità con rispetto e coscienza

IL MENU DI GIORGIA EUGENIA GOGGI

RAVIOLO DI CAPRA E DASHI DI SEDANO RAPA

INGREDIENTI

1 kg di carne di capra, **1** sedano rapa, **80 g** di burro, **2 spicchi** d'aglio, **1 l** di vino, **4 foglie** di alloro, **2 chiodi** di garofano, **1 cucch.ino** di pepe bianco, **1 stecca** di cannella. Sfoglia: **200 g** di farina, **65 g** di semola, **2** uova, **1 cucch.ino** di olio, **1** tuorlo. Brodo: bucce di sedano rapa, **1** alga kombu, **1** limone. Per condire: burro nocciola e acetosella

Marinate la carne di capra a pezzetti con aromi e vino bianco per 12 ore, scolatelo e tamponate con carta assorbente. Mettete il vino della marinatura in una pentola con gli aromi e portate a bollore. Pelate il sedano rapa, tenete da parte le bucce e affettate la polpa a julienne. In una casseruola fondete il burro e rosolatevi sedano rapa e aglio in camicia. Unite carne, sale, pepe e rosolare ancora. Sfumate col vino, gli aromi e cuocete a fuoco basso per circa 4 ore. Se il fondo di cottura si asciuga, aggiungete brodo o acqua calda. Scolate, fate raffreddare e tritate. Impastate con uovo, zest di limone, sale, parmigiano grattugiato, pepe. Per la sfoglia: impastate farina e uova, fate riposare 2 ore e stendete a 2 mm. Coppate dei cerchi di 7 cm di diametro, ponete la farcia al centro, inumidite i bordi e chiudete a mezzaluna. Tritate le bucce del sedano rapa in un mixer e tostate in forno a 170°C per 10-15 minuti. Bollite 1,5 lt di acqua, spegnete e unite il sedano rapa, l'alga kombu e la zest di limone. Coprite e fate riposare mezz'ora. Filtrate. Bollite i ravioli in acqua salata per 3 minuti, scolate e impiattate coprendoli con del brodo caldo. Condite con burro nocciola e foglie di oxalys.

T

4 PERSONE

90 MINUTI

RISOTTO, ERBORINATO DI ALTAMURA E ZUCCA

INGREDIENTI

1 zucca delica piccola, **320 g** riso Carnaroli, brodo vegetale, **40 g** di parmigiano, **40 g** di burro, **30 g** di aceto sambuco, vino bianco secco, pepe timut, **125 g** di formaggio erborinato, **100 g** di panna, **50 g** di latte, **60 g** di nocciole tostate, maggiorana, polvere di mandarino, olio, sale e pepe

Cominciate dalla purea: tagliate la zucca a metà, togliete semi e filamenti. Tagliate in spicchi, condite con olio, sale e pepe, cuocete in forno a 210 C° per circa 30 minuti. Eliminate la buccia, frullate la polpa con un mestolo di brodo e un filo d'olio. Regolate di sale e tenete da parte. Per la fonduta: scaldate latte e panna a 70°C, aggiungete il formaggio erborinato, mescolate con una frusta fino a completo scioglimento. Per il risotto: scaldate un cucchiaio di olio in una pentola di medie dimensioni, aggiungete il riso e tostate finché non è fragrante, sfumate col vino e lasciate evaporare. Procedete con la cottura: versate un mestolo di brodo caldo, aspettate che venga assorbito quasi del tutto, ribagnate. Dopo 7 minuti circa inserite la purea di zucca, alternandola al brodo. Quando il riso è cotto (i tempi variano in base alla qualità) ma al dente, togliete dal fuoco e lasciate riposare, coperto, per qualche minuto. Aggiungete burro, aceto di sambuco, parmigiano e mescolate per emulsionare. Se poco cremoso, aggiungete del brodo. Impiattate con un filo di fonduta, nocciole tostate, foglie di maggiorana e, se vi va, della polvere di mandarino.

4 PERSONE

30 MINUTI

Il cibo è per me libertà, suggestione e urgenza creativa Cucinare si impara sul campo

Delcourt, a Milano, dove la ricerca dei produttori e il sostegno delle piccole realtà agricole locali sono un mantra. Ho scoperto i vini naturali e biodinamici da uve coltivate con metodi ancestrali, senza cioè l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi. Sono eccellenti nella loro mutevolezza. Li ho studiati, mi sono iscritta a corsi per diventare sommelier. Salvo poi abbandonare per un approccio più emozionale. Ancora una volta senza vincoli. D'altra parte la cucina per me è libertà, suggestione, urgenza creativa. E no, non si apprende a scuola. Io ad esempio non ne ho mai frequentata una. Ho preferito imparare sul campo — tra gli altri al «Basara» di Hirohiko Shimizu, al «Relæ» di Copenaghen e al «Mãos» di Londra, al «Ratanà» di Milano — perché ai fornelli funziona un po' come nelle più belle opere d'arte: si sa poco o niente di una ricetta finché si ignora la suggestione che l'ha fatta nascere. E la suggestione la si ha dentro: bisogna saperla cogliere. Io ne ho preso coscienza dopo un percorso tortuoso. Ho trentadue anni, una laurea in architettura e design al Politecnico di Milano. E trascorsi nella moda. Una vita professionale da fashion stylist tracciata, talvolta soddisfacente, ma mai entusiasmante. Mancava il guizzo che solo un aroma o un sapore sa suscitare. Quel guizzo io riesco a

Adoro i vini naturali e biodinamici: ne ho una piccola selezione che cambio spesso

SORBETTO DI CACHI E BERGAMOTTO

INGREDIENTI

Per **1 kg** di sorbetto: **450 g** di polpa di cachi frullato, **400 g** di acqua, **110 g** di zucchero, **60 g** di miele di acacia, **2** bergamotti, **25 g** di succo di bergamotto, **1 stecca** di vaniglia

Miscelate lo zucchero con lo zest di due bergamotti e la polpa estratta dalla stecca di vaniglia. Dovrete ottenere un composto omogeneo. Un consiglio: per estrarre la vaniglia, scaldate con le mani la bacca per qualche minuto, quindi appiattitela bene e, con l'aiuto di un coltellino sottile, recidete una o entrambe le estremità. Incidete l'intera stecca per il lungo, separate leggermente i lembi e, partendo dal fondo a risalire, raschiate delicatamente tutta la polpa. Dedicatevi ora alla cottura: scaldate l'acqua a circa 40 C°, aggiungete lo zucchero aromatizzato al bergamotto e il miele di acacia. Mescolate fino a completo scioglimento. Filtrate al colino per eliminare i residui di bacca e di zest. Una volta raffreddato, aggiungete la polpa di cachi (devono essere ben maturi) e il succo di bergamotto, quindi frullate fino a emulsionare il composto in modo uniforme. Lasciate maturare un paio d'ore in frigorifero, poi inserite nel mantecatore e mantecate in base alle istruzioni del vostro elettrodomestico. Riponete in freezer e stabilizzate per almeno un'ora prima di servire.

6 PERSONE
20 MINUTI

TORTA DI MELE E CORIANDOLO

INGREDIENTI

170 g di burro, **125 g** di zucchero di canna, **75 g** miele di coriandolo, **2** uova grandi, **60 g** di panna acida, **125 g** di farina di mandorla, **100 g** di farina 0, **75 g** di farina farro integrale, **2 cucchiaini** di lievito, **4** mele, **1 cucchiai** di semi di coriandolo tostato, **20 g** di succo di limone

Preriscaldate il forno a 170°C. Ungete leggermente lo stampo con del burro e foderate la tortiera con carta forno. In una impastatrice unite burro morbido, zucchero, 50 g di miele, spezie e sale. Con una frusta a «k» lavorate a media velocità finché il composto non sarà leggero e spumoso (lo zucchero deve essere invisibile). Inglobate gradualmente a bassa velocità uova e panna acida, assicurandovi che il composto a base di burro assorba perfettamente i liquidi. Setacciate le farine con il lievito. Con una spatola unite poco alla volta la farina di mandorle e il mix di farine setacciate. È importante che l'impasto mantenga una buona dose di aria al suo interno. Versate il composto nella teglia precedentemente preparata, livellate con una spatola e distribuite le mele a fettine, affondandole leggermente nell'impasto. Cuocete per circa 35 minuti finché la torta non sarà dorata e fragrante. Verificate la cottura inserendo uno stecchino al centro della torta: dovrà uscire asciutto e pulito. Scaldate leggermente miele e succo di limone, spennellate la superficie della torta generosamente, lasciate raffreddare su una griglia da pasticceria prima di servire.

6 PERSONE
30 MINUTI

Tutto è scandito dalla natura: lavoro solo con frutta e verdura di stagione

cogliерlo rovistando tra i ricordi della mia infanzia, passata spesso in cucina con mamma Gabriella a sfogliare i grandi classici del cibo: da Pellegrino Artusi ad Ada Boni. Avevo sette anni o giù di lì. Di quei libri mi affascinavano le fotografie dei piatti. E le mise en place principesche. C'era un non so che di attrattivo in tutte le loro ricette che mamma, sociologa, si divertiva a preparare condendole di valori. Perché, ripeteva, il cibo non è solo ciò che si mangia: è un atto d'amore. Mamma in cucina profondeva una passione rara e uno studio indefesso. Nelle grandi occasioni si lanciava in preparazioni complesse. Penso al koulibiac di storione che le era costato quasi due giorni di lavoro, tra sfoglia tirata a mano e assemblaggio. Ma è la semplicità ciò che di lei mi porto dentro. Quella della pasta al burro, un capolavoro di equilibrio. Pennette rigate, burro emulsionato perfettamente con un'idea d'acqua di cottura, parmigiano appena grattugiato, due foglie di basilico spezzate tra le dita e un velo di pepe bianco. Impagabile nella sua essenzialità. Grazie a mamma ho capito che esiste una linea di demarcazione tra il ruolo passivo della donna ai fornelli e la presa di coscienza di poter cucinare con il cuore e con la testa. Ecco, questa mi è rimasta.

Mamma Gabriella, cuoca per diletto, mi ha insegnato il gusto per la semplicità

RAVIOLI CON SPINACI E «PANEER»

È la ricotta indiana preparata in casa facendo cagliare il latte e acidificando con il limone. Così, l'abbinamento più collaudato della cucina italiana assume un tocco orientale. Da insaporire con erbe e spezie come curcuma e zenzero

di **Alessandra Avallone**
illustrazione di Felicita Sala

INGREDIENTI

300 g di farina,
3 uova,
400 g di ricotta o paneer,
300 g di spinaci,
1 noce di zenzero,
1 spicchio di aglio,
1 scalogno,
2 prese di cumino,
¼ di cucchiaino di curcuma,
4 cucchiai di grana grattugiato,
peperoncino in polvere,
3 cucchiai di panna acida,
1 limone non trattato,
olio evo,
pepe nero,
sale ,
2 litri di latte,
il succo di **1** limone

Ricotta e spinaci, coppia ideale e collaudata della nostra cucina. Si tratta di un abbinamento facile che piace a tutti e si adatta a ogni occasione. Fantastico, insomma. Ma forse anche un po' noioso? Nella cucina asiatica esistono due binomi molto simili nel gusto e nel colore: spinaci più yogurt e spinaci più paneer, che è una sorta di ricotta preparata in casa facendo cagliare il latte dopo averlo scaldato e acidificato con succo di limone. Per rinnovare la nostra coppia perfetta ho pensato di contaminarla con gli ingredienti che rendono speciale al nostro palato queste ricette indiane: l'acidità, le spezie, le erbe. Ho separato la ricotta dagli spinaci per poter speziare i due elementi in modo differente. La curcuma si sposa perfettamente con i latticini e gli spinaci, con zenzero e peperoncino, ritrovano carattere. Così con qualche piccolo, geniale, cambiamento l'abbinata più tradizionale può ritornare a stupire.

PREPARAZIONE

Impastate la farina con le uova e un cucchiaio di olio extra vergine d'oliva, fate riposare per 30 minuti al fresco, tirate la sfoglia con la macchina per la pasta. Passate al setaccio la ricotta, insaporitela con parmigiano, curcuma e una macinata di pepe. Deponete dei mucchietti di ricotta sopra la pasta, ripiegatela e sigillate i bordi dei ravioli con una forchetta, tagliate i ravioli rettangolari o quadrati. Tritate finemente lo scalogno, quattro fettine di zenzero, l'aglio. Scaldate un wok con due cucchiai di olio e il cumino, quando inizia a sfrigolare unite il soffritto, cuocete mescolando per cinque minuti, aggiungete gli spinaci appena lavati, salate e coprite con un coperchio. Appena gli spinaci perdono volume frullateli a crema, regolate di sale, insaporite con il peperoncino e la panna acida. Cuocete i ravioli e serviteli con sopra la salsa di spinaci, alla quale avrete aggiunto un po' di scorza grattugiata del limone non trattato e un giro di olio extra vergine d'oliva. E se volete provare a preparare il paneer in casa — del resto è lui la fonte di ispirazione di questo piatto «meticcio» — per sostituirlo alla ricotta ecco la ricetta. Scaldate il latte fino a 90° C in una pentola di acciaio, sciogliete due cucchiaini rasi di sale, versate il succo di due limoni filtrato. Mescolate con un cucchiaio finché il latte inizia a cagliare. Spegnete subito la fiamma, lasciate riposare 15 minuti quindi versate la cagliate in un colino rivestito con una doppia garza, appoggiato sopra una ciotola, separando il paneer dal siero. Chiudete la garza sopra la cagliata, formate un nodo e appendetela lasciando colare il siero in eccesso. Comprimete per estrarre altro siero e lasciate riposare in frigorifero almeno un'ora prima di utilizzare il paneer per preparare i ravioli. Per un paneer più sodo, appoggiate sopra un peso e lasciate riposare per altre tre ore al fresco.

4 PERSONE
60 MINUTI

a cura di **Sara Almonti**

ANTIOSSIDANTE

Succosa e fresca. Da molte culture la melagrana è considerata un prodigio della natura. I chicchi dei Fratelli Orsero sono perfetti anche se aggiunti ai secondi di carne

PRATICA

La base precotta per la pinsa di Pinsami Dispensa Gourmet è confezionata singolarmente e si può conservare fuori frigo, da servire come focaccia o condire. Un'idea? Con uva, ricotta e noci

RIGENERANTE

La tisana biologica Remedium n.4 di Wilden con limone, arancia e citronella assicura una sensazione rigenerante quando ci si sente in «hangover». Dal sapore fresco e profumato

IN POLVERE

La nuova gamma Starbucks Signature Chocolate realizzata con Nestlé: cacao in polvere al 42 o al 70 per cento in eleganti scatole di latta, da gustare come bevanda o per ricette dolci

Food writer raffinata, oggi 96enne, ha insegnato agli inglesi le nostre ricette diventando un mito. Tra le sue fan, Nigella Lawson. Di sé stessa scrive: «Sono stata la prima a mettere la pasta nel piatto dei britannici»

L'AUTRICE

ANNA DEL CONTE
«L'ANTI-MAMMA» DEL CIBO ITALIANO

di **Angela Frenda**
foto di Stefania Giorgi
illustrazioni di Carlotta Gasparini

Quando si comincia a parlare o scrivere di Anna Del Conte nasce inevitabilmente una domanda: perché non è più conosciuta? Perché i suoi libri non sono bestseller da milioni di copie? Perché è un fenomeno, ancora, troppo di nicchia? La risposta l'ha data una volta Nigella Lawson, sua grandissima estimatrice, in un articolo dedicato a colei che considera la sua maestra di food writing e di cucina: «Ho conosciuto Anna, dopo averla letta per la prima volta, quando ero giovane, non molto tempo dopo la morte della mia vera madre e quindi non posso fare a meno di proiettarla in una luce materna. Non voglio dare un'impressione sbagliata. Anna non è una mamma italiana. Lei è troppo chic. È una milanese cool. Forse se si adattasse di più ai cliché sarebbe più conosciuta, come merita di essere. C'è una grande ingiustizia in questa faccenda». Così come per le Sorelle Simili anche per Anna Del Conte vale la regola che chiunque ami cucinare dovrebbe avere i suoi libri. Da *Portrait of Pasta* (1976), il libro che di fatto ha cambiato il modo di pensare degli inglesi sulla cucina italiana in un'epoca in cui sembrava un'utopia, a *Intrattenimento all'italiana*. Ma l'elenco è davvero lungo. Su tutti, *Risotto alle ortiche: A Memoir with Food*, che è l'autobiografia modello. Dove ci si immerge in un libro onesto e pieno di ricordi di una vita vissuta per davvero: Mussolini, la prigionia per antifascismo, gli amori, le infedeltà, i dolori e le gioie. È uno strano miscuglio di austerità e bohémien. Arrivata in Inghilterra da giovanissima, ora che ha 96 anni continua ad avere un sentimento contrastante verso il paese che l'ha adottata attraverso il matrimonio: «Mi sento un ibrido, che non si adatta né qui né là, non essendo né inglese né più italiana. Anche ora che sono vecchia, ho il dilemma di dove dovrei essere sepolta: qui nel bel cimitero di questo pittoresco villaggio del Dorset, dove ora vivo, o nella mia tomba di

Per scappare dal regime di Mussolini si trasferì per sempre in Inghilterra dove sposò Oliver Waley

CHI E'

Anna Del Conte, 96 anni, è una food writer italiana. Residente in Inghilterra dal 1949, ha avuto il ruolo di aumentare la consapevolezza degli inglesi sulla cucina italiana. Il suo «Ritratto di pasta» del 1976 è stato descritto come «il libro che ha condotto gli inglesi oltre la terra dei maccheroni al formaggio e dei ravioli in scatola

Food styling di Alessandra Avallone. Styling di Sara Farina. Crediti: Tessuti Society Limonta e Forme di Farina, ceramica smaltata La Double J

Quando aveva 19 anni, andò in galera due volte Ma riuscì a farsi rilasciare

famiglia nel grande cimitero Monumentale di Milano. Anche da morta non mi accontenterò mai». Un'inquietudine che si porta dietro da sempre. Quando Anna Del Conte aveva 19 anni, andò in galera. Due volte. La prima, nel febbraio del 1944, stava andando in bicicletta oltre il coprifuoco nell'Italia del tempo di guerra, quando una coppia di soldati fascisti la fermò con l'accusa di fare da corriere a partigiani in clandestinità (ma lei stava andando a una festa). La seconda volta, nove mesi dopo, le Brigate Nere vennero a perquisire la casa, portando lei e la sua famiglia in caserma. Aveva solo 24 anni quando è fuggita dall'Italia dell'era Mussolini per lavorare come ragazza alla pari in Inghilterra, dove avrebbe sposato suo marito, Oliver Waley, senza mai tornare nella sua città natale, a Milano. Ignara che presto sarebbe stata incoronata «la decana della cucina italiana». Anna ama spesso ricordare che viene da un'epoca in cui la lealtà era più apprezzata della fedeltà, e lo dice per sintetizzare lo spirito del suo matrimonio. Benedetta da una vitalità sorprendente, poco incline all'autoreferenzialità, ha ammesso nel suo libro di memorie: «Devo fare i conti con le tre grandi S della mia vita: silenzio, solitudine e stanchezza. Silenzio e solitudine si spiegano da sé, ma la stanchezza è una sensazione strana. Non sono stanca in senso fisico, ma fare, pensare, sentire sembra avere un lato negativo che mi stanca». Del Conte ha soprattutto rivendicato il diritto di non esportare all'estero l'idea della mamma italiana allegra e rotonda, bensì rivendicare la sua spigolosità. Come ha scritto Charlotte Druckman sul Post «si potrebbe sostenere che la sua identità ambivalente è direttamente responsabile del suo successo e del suo fascino come scrittrice di cibo». Troppo sottovalutata, ha speso tutta la sua vita per far capire che la cucina ha un contesto - storico, sociale, creativo - ma che questo non è niente se le ricette non funzionano. «Non si può capire una cucina e il suo sviluppo senza vederla in relazione con la storia del paese in questione», scrive nell'introduzione alla sua enciclopedia *Gastronomia d'Italia* (1984), che sarebbe diventata la bibbia del cibo italiano. La sua fan numero uno, Nigella Lawson, la chiama «la Marcella Hazan d'Inghilterra». Ma Anna scrive che «il risultato di cui sarò sempre più orgogliosa è che sono stata la prima scrittrice di cucina a mettere l'autentica pasta italiana nel piatto britannico».

TAGLIATELLE DI ZUCCA

INGREDIENTI

Per la pasta: **3** uova, **300 g** di farina 00, **1 pizzico** di sale oppure utilizzate **250 g** di tagliatelle all'uovo secche. Per il condimento: **120 g** di scalogno, **60 g** di burro, 1 pizzico di sale, **800 g** di zucca butternut, **1 pizzico** di noce moscata, **2 cucchiai** di prezzemolo tritato, **200 ml** di panna, **4 cucchiai** di parmigiano, pepe e parmigiano

PREPARAZIONE

Fate una fontana con la farina, aggiungete le uova, impastate fino a ottenere un panetto liscio. Fatelo riposare coperto per 30 minuti. Stendetelo a macchina fino alla penultima tacca o a mano. Avvolgete la sfoglia ripiegandola su sé stessa. Con un coltello ricavate delle strisce larghe circa 1 cm, apritele e fatele asciugare su un tagliere. Preparate il condimento. Affettate gli scalogni sottili, metteteli in un tegame insieme al burro e cuocete a fuoco dolce, salate. Sbucciate la zucca, tagliatela e aggiungetela allo scalogno, profumate con la noce moscata e coprite. Cuocete per circa 40 minuti, aggiungete prezzemolo, panna, formaggio, pepe e sale. Lessate la pasta e tenete un po' d'acqua di cottura, trasferite la pasta nel tegame con la zucca, mescolate col liquido conservato. Servite con parmigiano.

IL MENU SALUTARE

 PER CELIACI FACILE LIGHT VEGETARIANA TRADIZIONALE PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

INGREDIENTI

Per lo yogurt:
300 g di yogurt di soia non zuccherato,
2 pere grandi,
il succo di mezzo limone,
4 cucchiaini di granella di pistacchi,
Per la tisana:
25 g semi di finocchio,
25 g di radice di tarassaco,
25 g di semi di cardo mariano

YOGURT ALLE PERE CON TISANA ALLE ERBE

Sbucciate le pere, tagliatele a spicchi e disponetele sulla placca del forno, cuocetele a 160° per 15-20 minuti. Quando sono tenere, fuori dal forno, spruzzatele di succo di limone. Mettete da parte 2 cucchiai di dadini di pere. Frullate metà dello yogurt con il resto delle pere, aggiungete lo yogurt rimasto, mixate 10 secondi quindi dividete la crema ottenuta in 4 coppette, guarnitele con i dadini di frutta arrostita e con la granella di pistacchi. Servite lo yogurt fresco ma non gelato. Per la tisana, versate 2,5 dl di acqua in un pentolino, unite un cucchiaio raso del mix di erbe, portate ad ebollizione e lasciate sobbollire 5 minuti, spegnete e filtrate dopo 10 minuti di infusione. È una bevanda ideale per la stagione fredda. *(al.av.)*

4 PERSONE
30 MINUTI

Il calcio per ossa forti? Sì, ma insieme alla vitamina D. Acqua e limone al mattino? Attenzione allo smalto dei denti. Farine integrali «inquinate»? Una diceria. Ecco la guida per orientarsi tra i luoghi comuni sul mangiar sano. Le regole auree: stagionalità e varietà

LA DIETA CONTRO I FALSI MITI

di **Anna Villarini***
foto di Laura Spinelli

Quante volte mangiamo un cibo perché qualcuno ci ha detto che fa bene? Purtroppo succede spesso, a tutti. Ma faremmo meglio a chiederci sempre che cosa dice la scienza dell'alimentazione, perché mangiare è semplice, ma per mangiare bene dobbiamo ricorrere a informazioni serie. Proviamo, allora, a sfatare un po' di luoghi comuni sulla dieta sana. Partiamo dalle ossa: basta il calcio per averle in salute? No, ma di certo il calcio assieme alla vitamina D è fondamentale, quindi mettiamo in tavola quei cibi che sono ricchi di entrambi i nutrienti. E non si tratta solo di latte e formaggi: per esempio i legumi, tra cui la soia. Poi le verdure di stagione, in particolare broccoli, cime di rapa e cavoli, il pane integrale a lievitazione lenta, un piatto come la zuppa di pesce (particolarmente ricca di calcio se vengono utilizzate anche le lische per fare il brodetto), la frutta oleosa a guscio, soprattutto le mandorle. Qualcuno obietterà — lo fanno sempre — che dai cibi vegetali il calcio non si assorbe a causa della presenza di alcune molecole chiamate «fattori anti-nutrizionali». Vero, rispondo io, ma le possiamo disattivare con la cottura, con l'ammollo dei legumi, con la pasta madre per lievitare il pane. Passiamo ai bambini: è vero che devono mangiare la carne rossa per crescere bene? La ricerca internazionale sostiene che consumare troppo spesso carne rossa e carne conservata (salumi e insaccati) sia rischioso per la salute: può aumentare il rischio di sviluppare alcuni tumori e patologie cardiovascolari e molto altro. Siccome i nutrienti che si trovano nella carne rossa — ferro, vitamina B12 e amminoacidi — li troviamo anche nel pesce (per esempio sgombro e frutti di mare), perché non educare i bambini a consumare più pesce, che contiene anche i famosi grassi Omega 3 utili al cuore? Un'altra «leggenda» che circola è l'invito a bere acqua tiepida e limone tutte le mattine, perché il succo del limone contiene vitamina C, che rafforza le difese immunitarie e ha un effetto alcalinizzante anche se il frutto è acido, e la buccia del limone (nella parte bianca) contiene sostanze utili al sistema immunitario. Ecco, però, le obiezioni scientifiche: cosa c'entra la parte bianca della buccia con il succo? Sono due componenti diverse del frutto. Poi: l'acido citrico contenuto nel limone può danneggiare lo smalto dei denti, quindi bisogna usare la cannuccia. Ma in ogni caso la scienza della nutrizione ci insegna che non esiste nulla di miracoloso: è la nostra dieta nel suo complesso ad aiutarci a mantenere uno stato di benessere. Quindi è molto più semplice, naturale e salutare mangiare agrumi in autunno e in inverno quando sono di stagione per sfruttarne appieno le proprietà e, magari, sostituire acqua e limone con delle tisane ogni giorno diverse. Infine c'è il tema delle farine integrali, riconosciute dalla ricerca come salutari per il loro alto apporto di fibre utili per il controllo del peso, per un microbiota sano e per un intestino funzionante. Ecco: i detrattori sostengono che queste farine abbiano più pesticidi di quelle raffinate perché contengono la crusca, ovvero il prodotto della lavorazione dello strato più esterno del chicco di grano, che starebbe a contatto con il terreno. Non è vero: la crusca fa parte del chicco, mentre la buccia si chiama pula e viene sempre scartata. In ogni caso, se il terreno è inquinato i pesticidi finiscono nel chicco, resti esso integrale o venga esso raffinato (privato dello strato esterno).

**Nutrizionista e ricercatrice alla Fondazione IRCCS - Istituto nazionale dei tumori*

INGREDIENTI

300 g di mandorle sgusciate, **4 dl** di bevanda di mandorle non zuccherata, **2 cl** di olio di cocco, **1 bustina** di zafferano in polvere, **4** fichi secchi, **1** miagawa o una arancia, **1** cucchiaino di semi di sesamo tostati, **2 cucchiaini e mezzo** di agar agar in polvere, **40 g** di cioccolato fondente, sale

MOUSSE ALLE MANDORLE

Cominciate mettendo in ammollo le mandorle: riponetele in una ciotola capiente e copritele di acqua, lasciatele gonfiare in frigorifero per 12 ore. Spellatele e mettetele in un frullatore con una presa di sale, l'olio di cocco, 3 dl di bevanda alle mandorle, i fichi spezzettati. Stemperate lo zafferano e l'agar agar in un dl di bevanda alle mandorle tiepida. Frullate gli ingredienti nel frullatore fino a che non diventano cremosi, aggiungete l'agar agar con lo zafferano e frullate ancora per un minuto: la crema deve risultare vellutata. Versate la mousse nelle coppette, raffreddate in frigorifero per 1 ora. Guarnite con il cioccolato spezzettato, gli spicchi di miagawa (un agrume dal sapore molto fresco, in alternativa va bene anche un'arancia) e il sesamo tostato. *(al.av.)*

4 PERSONE
20 MINUTI

Crediti: Giovelab, Jars Ceramistes, Easy Life, L'officina, Asa Selection, Zafferano Italia e Pinti Inox. Tessuti Once Milano e C&C Milano

INGREDIENTI

300 g di cavolfiore giallo pulito,
1 piccola cipolla,
200 g di funghi misti,
20 g di noci,
1 spicchio di aglio,
farina,
alloro,
noce moscata,
olio evo,
sale,
pepe

CAVOLFIORE IN CROSTA

Impastate la farina con 1 dl di acqua, 4 cucchiai di olio evo, 1 presa di sale. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare al fresco per un'ora. Lessate il cavolfiore, scolatelo bene e dividetelo in cimette. Spezzettate i funghi, saltateli in padella con il trito di cipolla, l'aglio, l'alloro e 1 cucchiaio di olio evo. Salate e fate evaporare tutta l'acqua dei funghi. Tritateli con i gherigli di noce fino a ottenere una crema. Pepate a piacere. Tirate la pasta con la macchina per la sfoglia, ritagliate dei quadrati di 10 cm di diametro, ponete al centro un cucchiaino di crema di funghi e sopra un po' di cavolfiore. Riunite gli angoli della pasta al centro e sigillate i lati con una leggera pressione. Allineate i fagottini sulla teglia rivestita di carta forno, cuocete a 200° per 15-20 minuti. *(al.av.)*

4 PERSONE

70 MINUTI

INGREDIENTI

1 radicchio rosso grande, **1** cespo di radicchio variegato, **1** barbabietola cotta al forno, **250 g** di broccoletti, aceto balsamico, **2** cucchiai di succo di limone, **2** fette di pane integrale, **1** rametto di rosmarino, salvia, olio evo, sale

INSALATA AUTUNNALE

Cominciate tagliando il pane a dadini, tostatelo velocemente in padella, conditelo con poco olio evo e un trito fine di salvia e rosmarino. Pulite le insalate (potete usare diverse varietà, a vostro gusto) e spezzettatele con le mani, sbucciate la barbabietola, tagliatela a fette quindi a dadini, conditela con poco sale e un cucchiaio di succo di limone. Sbollentate i broccoletti divisi a mazzetti per 5 minuti, scolateli e raffreddati in acqua ghiacciata, scolateli nuovamente. Uniteli alle insalate insieme alla barbabietola. Condite a questo punto con il resto del succo di limone, aggiungete un po' di aceto balsamico a piacere, aggiustate di sale e versate l'ultimo giro di olio evo. Mescolate, servite con i crostini aromatizzati. *(al.av.)*

L F V

4 PERSONE

15 MINUTI

INTEGRATORI ALIMENTARI, ISTRUZIONI PER L'USO

Oggi un italiano su due usa integratori alimentari e/o alimenti funzionali arricchiti. Secondo un'analisi del Centro studi QuintilesIms, questi prodotti si vendono in farmacia ma soprattutto nei corner della grande distribuzione. La ricerca internazionale, però, continua a sostenere che abitudini alimentari corrette, equilibrate e sane siano sufficienti a coprire per intero i fabbisogni nutrizionali in una persona e che qualunque integrazione debba essere fatta solo dietro consiglio medico. Ma è anche vero che oggi mangiamo alimenti troppo raffinati, quindi impoveriti di vitamine, minerali e fibre, e che non ci preoccupiamo più della stagionalità. Eppure i vegetali sarebbero in grado di farci fare il pieno di fitonutrienti — le sostanze ricche di proprietà che le piante producono per difendersi — se solo le facessimo crescere nel loro ambiente naturale. Quindi in autunno non mangiamo le fragole ma un buon yogurt alle pere. *(An.Vill.)*

INGREDIENTI

300 g di filetti di sgombro, **150 g** di pane integrale, **1** cucchiaio di capperi sott'aceto, **3** filetti di acciuga sott'olio, aneto fresco, pane integrale, olio evo, sale, **300 g** di cavolini di Bruxelles, **1** spicchio di aglio, paprika in polvere

POLPETTE DI SGOMBRO

Tagliate il pane a dadini, passatelo nel mixer per ridurlo in briciole, aggiungete i filetti di sgombro a pezzetti, i capperi, le acciughe. Mixate tutti gli ingredienti, versate poca acqua nel mixer per ammorbidire il composto. Insaporite con un cucchiaio di aneto tritato finemente. Salate, con le mani umide formate delle polpette piatte e passatele nel pangrattato. Lasciate riposare le polpette in frigorifero per 20 minuti. Scaldate il forno a 180°, condite le polpette con qualche goccia di olio evo ciascuna. Cuocetele per 15 minuti. Nel frattempo mondate i cavolini, affettateli, saltateli in padella con poco olio e lo spicchio di aglio vestito. Salate, togliete dal fuoco quando sono dorati e spolverateli di paprika. Serviteli come contorno alle polpette. *(al.av.)*

4 PERSONE

40 MINUTI

INGREDIENTI

300 g di riso basmati, **400 g** di cozze, **300 g** di vongole, **250 g** di calamari, **400 g** di gamberi interi, **1** scalogno, **1** cipolla, **1** limone non trattato, prezzemolo e finocchietto freschi, olio evo, sale

RISO AI FRUTTI DI MARE

Sgusciate i gamberi, mettete le teste e i carapaci in una casseruola con un filo di olio evo, aggiungete la cipolla a spicchi e rosolate. Salate, versate 8 dl di acqua e lasciate sobbollire 20 minuti. Filtrate e tenete da parte. Tagliate i calamari ad anelli, saltateli in casseruola con olio evo e lo scalogno tritato, appena diventano opachi unite il riso, tostatelo, versate il brodo e portate ad ebollizione. Coprite, abbassate la fiamma al minimo, cuocete 12 minuti. Fate aprire le conchiglie in un'altra padella, filtrate l'acqua e sgusciate la maggior parte di cozze e vongole. Unite al riso gamberi, molluschi e la loro acqua. Quando è pronto lasciate riposare 5 minuti. Condite con scorza di limone, succo di limone, erbe tritate e olio evo. Guarnite con le conchiglie rimaste. *(al.av.)*

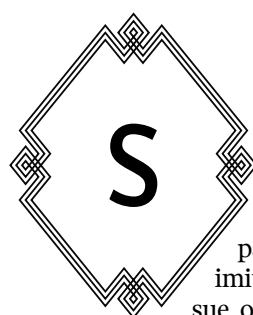
4 PERSONE

45 MINUTI

DOLCE ALLO SPECCHIO

LE RICETTE DEI GRANDI PASTICCERI RIFATTE A CASA

IL TIRAMISÙ «IMPECCABILE»

Dessert italiano per eccellenza, amato e imitato anche all'estero, è l'unico con cui ci siamo tutti cimentati almeno una volta nella vita Ma con quali risultati? Ecco la versione «definitiva» di Fabrizio Fiorani, pastry chef due stelle Michelin. Con i savoiardi fatti in casa e la crema mascarpone sodissima. Non dimenticate il cacao amaro

di **Lydia Capasso**
foto di Matt Russell

Se la pizza e la pasta sono l'emblema della cucina italiana, il tiramisù lo è certamente della pasticceria. Tra i dolci più amati (e imitati) qui da noi come all'estero, sulle sue origini ci sono versioni contrastanti. Treviso ne rivendica la paternità: sarebbe stato creato al ristorante «Alle Beccherie», nel 1970. Ma nel libro *Tiramisù* Clara e Gigi Padovani ne anticipano la nascita di vent'anni, al ristorante «Roma» di Tolmezzo, con tanto di scontrino di prova. In ogni caso tutti — o quasi — facciamo il tiramisù in casa: è tra i primi dolci che ci insegnano da bambini. Ma lo sappiamo davvero preparare senza errori? Abbiamo chiesto la ricetta a un vero esperto, Fabrizio Fiorani: un pasticcere che, dopo un'importante gavetta in Italia, ha lavorato per anni all'estero, tra le cucine di Heinz Beck e del «Bulgari» di Luca Fantin a Tokyo, per poi rientrare. Oggi è il pasticcere del ristorante due stelle Michelin di Ciccio Sultano, «Il Duomo» di Ragusa. Durante le sue esperienze in Oriente, nel 2019 è stato premiato come miglior pasticcere dell'Asia da «The World's 50 Best». Classe 1986, romano di nascita, Fiorani è autore di volumi di pasticceria amatoriale e professionale ed è considerato un vero perfezionista. Non a caso il suo ultimo libro pubblicato da Giunti nel 2020 si chiama *Perfetto ma non troppo. Tecniche e ricette per realizzare in casa dolci impeccabili.* Come non fidarsi?

IL MAESTRO

Romano, classe 1986, si è formato in alcuni dei più grandi ristoranti italiani, dal «Pellicano» alla «Pergola». Per cinque anni pastry chef dei ristoranti «Bulgari» a Tokyo e Osaka, nominato miglior pasticcere d'Asia secondo i «World's 50 Best Restaurants» nel 2019, dal 2020 è nella brigata di Ciccio Sultano al «Duomo» di Ragusa, due stelle Michelin

INGREDIENTI

Per i savoiardi: 185 g di albumi, 140 g di zucchero, 1 g di sale, 3 g di buccia di limone grattugiata, 120 g di tuorli, 150 g farina 00 debole (W 160), zucchero a velo per spolverare. Per la crema al mascarpone: 150 g di zucchero, 60 g di tuorli, 250 g di mascarpone, 400 g di panna. Per completare: caffè espresso, cacao amaro.

PREPARAZIONE

Cominciate dai savoiardi, che potete anche preparare con qualche giorno d'anticipo conservandoli, una volta raffreddati, in una scatola di latta chiusa ermeticamente. In alternativa potete acquistarli già pronti all'uso, ma volete mettere la soddisfazione di farli in casa! Setacciate la farina e tenetela da parte. A velocità media, montate gli albumi in una planetaria (usando la frusta), dopo alcuni minuti, quando avranno iniziato a formare una sorta di schiuma, aggiungete un terzo dello zucchero e continuate a montare. Trascorso ancora qualche minuto, aggiungete il resto dello zucchero, il sale e la buccia di limone, senza spegnere l'apparecchio. Quando il composto avrà raggiunto un aspetto lucido e la giusta consistenza (che riconoscerete perché si formerà una sorta di becco sulla frusta), con l'aiuto di una marisa incorporate molto delicatamente i tuorli, precedentemente sbattuti, e la farina già setacciata. Non lavorate l'impasto tra l'inserimento dei tuorli e quello della farina, ma uniteli uno dopo l'altro, in questo modo il composto si smonterà più difficilmente. Attenzione, poi, a noi girare gli ingredienti tra loro ma ad amalgamarli con un movimento circolare dall'alto in basso, così da limitare ulteriormente il pericolo che la

EQUILIBRIO

Non sottovalutate mai l'importanza della spolverata di cacao amaro sul tiramisù. Insieme al caffè, bilancia la dolcezza della crema al mascarpone: non va dunque tralasciata, il risultato finale ne risentirebbe di sicuro

SICUREZZA

Per evitare di mangiare i tuorli crudi, che potrebbero non essere sicuri, preparate una pâte à bombe: portate cioè il composto di tuorli e zucchero a una temperatura di 75° in modo da pastorizzarlo

Crediti: food styling Rosie Reynolds, styling Tabitha Hawkins, producer Martina Barbero

«NON ACCETTO VARIAZIONI LA REGOLA? MATERIA PRIMA DI QUALITÀ»

«Ho lavorato a lungo all'estero e di dolci spacciati per tiramisù ne ho visti tanti, con il tè matcha, i lamponi, il cioccolato bianco o il limone. Non dico che non possano essere degli ottimi dolci, ma non chiamiamoli tiramisù, sono delle composizioni a base di mascarpone con qualcos'altro». Fabrizio Fiorani non transige, per lui il tiramisù è un mix perfetto tra tre ingredienti: i savoiardi, il caffè e il mascarpone e per questo tutti e tre devono essere di grande qualità. I savoiardi si possono certamente comprare, ma meglio prepararli in casa. Non lasciatevi fuorviare da chi usa biscotti diversi, al cioccolato o addirittura farciti, è soltanto il savoiardo che si bagna al punto giusto regalando consistenza al dolce senza sbriciolarsi. Il caffè deve essere espresso, fatto con la moka, nessuna polvere liofilizzata, più veloce da usare ma meno profumata e aromatica. Meglio, poi, se non zuccherato, perché l'amaro ben si sposa con il dolce della crema, e meglio anche se lasciato raffreddare, per evitare che con il calore i biscotti di disfino. Quanto caffè va utilizzato? È difficile da dire, sta al gusto e alla sensibilità di chi lo prepara: dosatelo con un pennello per calibrare la quantità. E il mascarpone deve essere ottimo, non esistono scorciatoie: è lui il vero protagonista. «Il tiramisù è il dolce democratico per eccellenza — precisa Fiorani —. Funziona alla perfezione nel menu di una trattoria come in quello di un ristorante di livello. E può essere realizzato senza tanti sforzi in casa. Nel ristorante di Ciccio Sultano, il "Duomo" di Ragusa di cui sono pasticcere (due stelle Michelin, *ndr*), ne preparo una versione molto simpatica ma complessa. Occhiali di sablé al caffè, mascherina di cioccolato al latte, crema bianca al mascarpone e gelatina montata di caffè».

massa possa perdere consistenza. A questo punto versate il tutto in un *sac à poche* munito di bocchetta con la punta dal diametro di 8 mm e, su un tappetino in silicone posto a sua volta su una teglia da forno, formate dei bastoncini lunghi circa 8 cm. Spolverateli con zucchero a velo e cuoceteli in forno già caldo a 210° C per 8/10 minuti o fino a che la superficie non sarà ben colorita. Dedicatevi ora alla crema al mascarpone. Munitevi di un termometro, prendete una ciotola adatta al microonde e mescolatevi lo zucchero con i tuorli, ponete il tutto nel microonde a media potenza per qualche secondo e scaldate il composto a 75 °C. In questo modo otterrete facilmente la cosiddetta *pâte à bombe*, la preparazione base con cui si pastorizzano le uova, un sistema per non mangiare o servire ai vostri ospiti uova crude. Con le fruste elettriche montate fino a ottenere una consistenza spumosa. Unite al composto il mascarpone, che avrete avuto cura di stemperare un po', aiutatevi prima con una marisa in silicone e poi continuate a montare con una frusta. Aggiungete ora la panna liquida e montate il composto con l'aiuto di una frusta finché non sarà liscio ma sostenuto. L'utilizzo della panna è fondamentale per la riuscita di una crema leggera e non eccessivamente grassa. Conservatela in frigorifero. È arrivato il momento di montare il dolce. Preparate una macchinetta di caffè forte, non zuccheratelo e lasciatelo raffreddare. Allineate i savoiardi sulla base della teglia evitando di lasciare spazi vuoti tra un biscotto e l'altro. Con l'aiuto di un pennello, meglio se in silicone, bagnateli con il caffè, controllando che si sia ben raffreddato altrimenti i savoiardi si spugneranno eccessivamente. Proseguite distribuendo il primo strato di crema al mascarpone sui biscotti con un *sac à poche* o semplicemente con una spatola. Continuate con un ulteriore strato di biscotti bagnati con il caffè espresso e un secondo strato di crema al mascarpone. Se volete ottenere un tiramisù più alto, utilizzate uno stampo più piccolo così da ottenere uno strato in più di biscotti e di crema. Prima di fare la spolverata di cacao amaro finale, setacciatelo per avere una grana più sottile. Non sottovalutate questa operazione dall'apparenza banale: insieme al caffè, amaro anch'esso, il cacao bilancia la dolcezza della crema al mascarpone.

MONOPORZIONE

Se non vi piace portare la teglia intera in tavola, potete montare i savoiardi e la crema al mascarpone in piattini da dessert, in dosi singole. Oppure potete decidere di preparare il dolce direttamente in bicchierini monoporzione

RIUTILIZZO

La crema al mascarpone può essere utilizzata anche come base per altri dolci: per esempio per farcire un pan di Spagna, o ancora come ripieno di un cannoncino di sfoglia o come accompagnamento a un panettone

44,5

i milioni di ettolitri di vino prodotti in Italia nel 2021, in calo del 9 per cento sul 2020 a causa di eventi climatici ma davanti a Spagna e Francia (fonte Unione italiana vini)

602

le varietà di vitigni iscritte al registro nazionale, un primato mondiale: in Francia si fermano alla metà. I vini italiani Doc sono 332, 76 i Docg, 118 gli Igt (fonte Federvini)

107

mila gli ettari di vigneto biologico in Italia nel 2019, il 19 per cento del totale: è la quota più alta al mondo. Rispetto al 2010 gli ettari bio sono più che raddoppiati (fonte Mipaaf-Ismea)

75

per cento delle bottiglie italiane non supera la soglia dei 6 euro nei principali mercati esteri (Usa e Cina), la cosiddetta fascia «popular» (fonte Osservatorio Unione italiana vini)

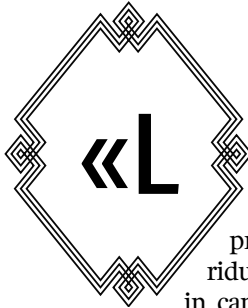
20

per cento dei consumatori italiani controlla la presenza di un marchio bio o di sostenibilità sulla bottiglia di vino (fonte Osservatorio Nomisma-Valoritalia)

ENOLOGIA LEGGERA

Quella poco interventista ma ultra specializzata è la nuova frontiera della vinificazione, in un settore che oggi vale nel mondo 207 miliardi di dollari: piantare le uve giuste nei terreni più vocati e decidere già in vigna quali risultati si vogliono ottenere dopo. In modo da correggere il meno possibile in cantina, mantenendo alta la qualità del bicchiere

di **Alessandra Dal Monte**, illustrazione di Olivia McGiff

LO SPECIALE/L'INCHIESTA

«Leggera», «gentile», «poco interventista». L'enologia del futuro è quella che lavora con precisione in vigna in modo da ridurre al minimo le «correzioni» in cantina. Un concetto che si è fatto strada di recente, dopo anni in cui si sono piantati vitigni in zone non particolarmente vocate per seguire le mode del mercato, con l'effetto di dover raddrizzare il tiro a uva già raccolta: «In preda a un delirio di onnipotenza ci si è dimenticati di un principio base delle scienze agrarie: far crescere la varietà giusta nel posto giusto. Il criterio della vocazione è fondamentale: un'uva adatta a un terreno non sarà solo migliore dal punto di vista organolettico, ma saprà anche difendersi meglio dalle malattie, diventando automaticamente più sostenibile», spiega Luigi Moio, professore di Enologia all'università Federico II di Napoli e da poco eletto presidente dell'Oiv, l'Organizzazione internazionale della vite e del vino, organismo intergovernativo che unisce 48 Paesi produttori definendo le linee guida internazionali del settore. Moio è convinto che il futuro stia in quell'espressione, «enologia leggera», su cui convergono sia il buon senso che le acini con i componenti in equilibrio che poi daranno l'impronta al vino senza bisogno di interventi compensativi». Come si fa? «Con la viticoltura di precisione, che consente di studiare la composizione dei terreni e la fisiologia delle viti e di dosare i trattamenti, in un'ottica di crescente sostenibilità — conclude Moio —: solo con la tecnologia si può fare un vino di qualità e in equilibrio con l'ambiente». È quella che Attilio Scienza, docente di Miglioramento genetico della vite all'università degli Studi di Milano, chiama con altre parole «enologia di valorizzazione». Da opporre all'«enologia di correzione»: «Siamo per fortuna lontani — spiega — dagli anni Ottanta, quando giravano i camion pieni di zucchero per migliorare il sapore di una materia prima di qualità scarsa. Per stabilizzare il vino si ricorreva in alcuni casi anche alla pastorizzazione. Oggi l'uva è migliore, non solo perché la viticoltura si è evoluta ma paradossalmente anche grazie ai cambiamenti climatici: il riscaldamento globale ha fatto sì che si vendemmino grappoli più maturi e bilanciati. In cantina non si deve far altro che valorizzarli. Se si è bravi nel campo non è così difficile fare gli "enologi leggeri", il punto è che bisogna esserlo

> I consumatori (e i critici), del resto, cercano nel calice l'espressione del territorio. E le ricerche dimostrano che a spingere l'acquisto sono, sempre di più, fattori come la qualità e la sostenibilità

macro-tendenze globali. È un dato di fatto che i consumatori (e i critici) cerchino l'espressione del territorio nel bicchiere. E le ricerche dimostrano che a spingere l'acquisto sono sempre più fattori come la qualità e la sostenibilità. Secondo l'ultimo Wine Monitor di Nomisma, infatti, l'85 per cento dei consumatori italiani riconosce una qualità superiore ai vini Docg, Doc e Igt rispetto a quelli comuni, e il 75 per cento vede nel «rispetto per l'ambiente» un valore aggiunto importante, scendendo anche nel dettaglio di che cosa significhi: minor utilizzo di pesticidi/fertilizzanti (per il 24 per cento degli intervistati), rispetto dell'ecosistema e della biodiversità (18 per cento) e minor uso di energia (14 per cento). Se tutto questo orienta la scelta di chi compra, «fare il vino in vigna», come l'enologia leggera raccomanda, è davvero la strada da seguire. «Si deve pensare al vino come a un progetto agricolo — continua Moio —. La vite, nella sua zona vocata, può sviluppare parametri gustativi perfetti. In questo l'Italia, con i suoi 600 vitigni autoctoni, è avvantaggiata: da Nord a Sud ci sono uve adatte alle varie condizioni pedoclimatiche. E anche i vitigni internazionali hanno trovato i loro areali migliori, che vanno rispettati. Il nostro è davvero il Paese del vino: quello che beviamo può essere la bandiera di una grande biodiversità. Per questo l'enologo deve sapere che grappolo gli serve per il risultato che ha in testa. E deve lavorare con l'agronomo per preparare, già nel campo, il "potenziale enologico", cioè tutti, su larga scala». Dai piccoli produttori alle grandi aziende. «E poi — prosegue Scienza — serve avere una visione integrata della viticoltura. Il biologico da solo è un vicolo cieco se si finisce per trattare il vigneto con rame e zolfo 30 volte all'anno. Meglio allora intervenire, quando è necessario, con prodotti di sintesi. La vera sostenibilità è un approccio olistico, che mette in campo tutte le pratiche possibili per il benessere delle colture e dell'ambiente». Concorda Luca D'Attoma, enologo e consulente con la sua società Wine Evolution Consulting, pioniere del biologico e del biodinamico ma convinto che «anche il bio abbia delle pecche»: «Il rame è naturale, ma resta un metallo pesante. Lo zolfo è fitotossico e uccide gli insetti utili. Bisogna agire con buon senso, dosare i trattamenti: l'"enologo leggero" è anche un po' agronomo. Sa che in vigna bisogna mantenere la fertilità, perciò via libera ai sovesci (l'interramento di piante per aumentare la vitalità del suolo, *ndr*) e alle varietà che disinfettano come il rafano e la rucola o che ossigenano come l'orzo. Bisogna, poi, preoccuparsi delle api: la loro presenza è un ottimo indicatore di salubrità. Il mio ruolo è indirizzare i produttori verso queste scelte: purtroppo vedo ancora tanti colleghi che si preoccupano poco dell'uva. Dobbiamo ricordarci che la cantina è un luogo di trasformazione e di affinamento, non il luogo in cui si rimedia alle carenze della viticoltura. Quando l'uva è buona la strada è in discesa: per arrivarci, però, bisogna fare degli investimenti e non avere paura di rosicchiare un po' di profitto nell'immediato. La qualità, sul lungo periodo, paga». Meglio se certificata: stando a Wine Monitor, l'86 per cento dei consumatori italiani riconosce sulla bottiglia il bollino del biologico, il 62 per cento quelli di sostenibilità come Sqnpi, Viva, Equalitas, che valutano l'approccio globale di un'azienda attraverso vari indicatori (aria, acqua, territorio e vigneto: Equalitas aggiunge anche l'aspetto sociale ed economico). Per il professor Scienza, il futuro sta in questa visione integrata, unita al miglioramento genetico della vite e alla creazione di varietà resistenti alle malattie. I famosi Piwi, nati in Germania negli anni Settanta e approvati in Italia nel 2013. Sono varietà di *vitis vinifera* incrociate con viti selvatiche, resistenti alle patologie fungine. «In Italia ne abbiamo una ventina, ma ci sarebbero 600 vitigni autoctoni su cui mettere mano — continua Scienza —. Siamo il Paese con il più ampio programma di ricerca sul miglioramento genetico della vite: il lavoro della Fondazione Edmund Mach e dell'università di Udine su questo fronte non ha eguali. Il problema è che da noi c'è un pregiudizio sui Piwi: non si possono usare per fare vini Doc, e questo ne scoraggia l'uso. Inoltre si pensa che queste varietà tradiscano il patrimonio autoctono. In realtà il 95 per cento del loro Dna è "tradizionale". Il futuro è delle uve meticce: dobbiamo adeguare la viticoltura ai grandi cambiamenti del nostro tempo». Quindi, oltre a sperimentare i Piwi, bisogna evitare le monocolture — «Sono dannose per la biodiversità, le vigne vanno intervallate da altre coltivazioni», riprende Scienza — e poi dotarsi di tecnologia. Dai gps nei filari alle mappe di vigore, dal telerilevamento alla *space economy* (il monitoraggio dei vigneti da satellite spaziale): più la singola pianta è seguita, più l'uva sarà sana e saporita. È il concetto di «parcella» all'ennesima potenza: non è un caso che molti Consorzi vogliano migliorare la zonazione nel proprio territorio, definendo a monte quali uve impiantare nei vari terreni. E che il testo unico del vino preveda le «unità geografiche aggiuntive», come le «Rive» o le «Vigne», e le «sottozone» di produzione, ormai presenti in molti disciplinari. «Bisogna però investire in comunicazione: questa complessità territoriale deve arrivare anche all'"estero, non si possono esportare solo i vini delle solite cinque regioni lasciando le altre in sofferenza: ci deve essere un progetto Italia», spiega Scienza. Infine, all'«enologo leggero» preme un'altra cosa: «Che il vino non abbia difetti — dice D'Attoma —. Purtroppo oggi girano molti vini, spacciati come naturali, che in realtà sono difettosi. "Naturale" non ha un significato preciso, spesso è un inganno per chi beve». «A questa parola è stato attribuito un significato economico — aggiunge Scienza —. In realtà in natura il vino non esiste: se lasciamo fermentare i grappoli, diventano aceto. Veniamo da millenni di selezione della vite, l'intervento umano è necessario». A patto che rispetti l'ambiente e che vada a caccia della «verità dell'uva».

IL CONSIGLIO DI LETTURA

LA GUIDA

La nuova edizione della *Hugh Johnson's Pocket Wine Book*, la numero 45, contiene tutte le informazioni utili per gli appassionati di vino: cosa comprare (nelle enoteche, online o nei ristoranti), cosa mettere in cantina, con cosa abbinare. Un viaggio tra le migliori bottiglie del mondo

> **Naturale non deve voler dire difettoso: in giro ci sono troppe bottiglie con problemi**

di **Federica Maccotta**
illustrazione di Olivia Mc Giff

LA CANTINA

LE ETICHETTE

CIÙ CIÙ

Rymarosé Marche Igp
Territorio: Ascoli Piceno
Uve: Sangiovese
Spumante Brut certificato biologico, dal colore rosa tenue vivace. Per aperitivo con salumi e formaggi o con il pesce.

VEUVE CLICQUOT

La Grande Dame 2012 Champagne
Territorio: Champagne
Uve: Pinot Nero, Chardonnay
Una grande annata per la Cuvée de Prestige dedicata a Madame Clicquot. Etichetta e astuccio sono firmati dall'artista giapponese Yayoi Kusama.

ROCCA DEI FORTI

Ribolla Gialla Millesimato 2020
Territorio: Castelli di Jesi
Uve: Ribolla Gialla
Spumante Brut da metodo Charmat, con perlage abbondante e persistente. Per arrosti di pesce, insalate di mare e carni bianche.

CANTINA DI SOAVE

Maximilian I Müller Thurgau Durello Brut
Territorio: Monti Lessini
Uve: Müller Thurgau Durella
Profumo floreale, gusto aromatico di mela Golden e pesca gialla. Ideale come aperitivo o con antipasti, risotti e carni bianche.

LA TORDERA

Otreval Rive di Guia Extra Brut Valdobbiadene Superiore Docg Rive
Territorio: Valdobbiadene
Uve: Glera e Verdiso
Il primo «Zero Zuccheri» dell'azienda: uno spumante asciutto e complesso, che non contiene zuccheri alla fine della sua lavorazione. Con il pesce o a tutto pasto.

MASOTTINA

R.D.O. Ponente 2020 Brut
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliano Docg
Territorio: Valdobbiadene
Uve: Glera
Da uve selezionate e raccolte a mano, ha un perlage fine e persistente e note floreali.

VAL D'OCA

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry Millesimato
Territorio: Valdobbiadene
Uve: Glera
Prodotto con grappoli raccolti a mano. Per aperitivo, primi piatti, pesce o carne bianca.

MEZZACORONA

Castel Firmian Nerofino 2018 Vigneti delle Dolomiti Igt
Territorio: Piana Rotaliana
Uve: Teroldego, Lagrein
Da abbinare ad antipasti di salumi e formaggi stagionati, primi a base di ragù e paste al forno, selvaggina e carni alla brace.

CECCHI

Storia di Famiglia Chianti Classico Docg
Territorio: Castellina in Chianti
Uve: Sangiovese
Di colore rosso rubino tendente al granato, al gusto è intenso e persistente. Da provare con arrosti e carni alla griglia.

SARTORI

Regolo
Valpolicella Ripasso Doc Superiore
Territorio: Valpolicella
Uve: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Croatina
Perfetto per la cucina dell'inverno. Colore rosso granato vivo, profumo intenso e persistente, sapore secco e vellutato con sentore di ciliegia, corpo robusto e armonico.

MASI

Montepiazzo Serego Alighieri 2017
Valpolicella Classico Superiore DOC
Territorio: Valpolicella
Uve: Corvina, Rondinella, Molinara
Vino rosso scuro brillante con riflessi porpora. Da tutto pasto, ottimo con carni rosse grigliate e arrosto.

MONTELVINI

FM 333 Asolo Prosecco Superiore Docg Brut Millesimato 2020
Territorio: Asolo
Uve: Glera
Da un vigneto a 333 metri di altitudine nasce il primo Cru della denominazione. La tecnica di vinificazione prevede un'unica fermentazione anziché due.

SANTA MARGHERITA

Impronta del Fondatore
Pinot Grigio Alto Adige Doc
Territorio: Alto Adige
Uve: Pinot Grigio
Il mosto fermenta in acciaio inox per 8-10 giorni prima di sostare per diverse settimane sui lieviti. Da provare con insalate di mare, primi piatti, zuppe saporite e carni bianche.

SIDDÙRA

Maìa
Vermentino di Gallura Docg Superiore
Territorio: Gallura
Uve: Vermentino
Colore giallo paglierino carico e profumo delicato di frutta a polpa gialla e fiori bianchi. Fresco e sapido, con un finale di mandorla amara.

CANTINA BOLZANO

Greel Sauvignon Riserva
Südtirol Alto Adige Doc
Territorio: Renon
Uve: Sauvignon Blanc
Nasce sui pendii porfirici del Renon, sopra Bolzano, a 550 metri sul livello del mare. Da provare con pesce al forno, piatti saporiti a base di carne bianca e formaggi freschi.

BERTANI

Ognisanti Di Novare 2018
Valpolicella Classico Superiore Doc
Territorio: Valpolicella
Uve: Corvina Veronese, Rondinella
Un Valpolicella balsamico. Affina un anno in botti di rovere e sei mesi in bottiglia.

LEONARDO DA VINCI

Chianti Docg 2019
Territorio: Chianti
Uve: Sangiovese, Merlot
Da provare con antipasti di salumi e formaggi, pasta con sughi di carne leggeri, carne bianca, pizza.

Circondato da filari e oliveti sulle colline di Todi, in Umbria, un rifugio di lusso pronto ad accogliere chi cerca il silenzio, l'immersione totale nella natura e i sapori di Grechetto e Sangiovese. L'ha creato il relais Roccafiore, «riserva bio» dotata anche di centro benessere

DOV'È

Roccafiore Wine Resort & Spa, Voc. Collina, 110/A, Todi (Perugia)

a cura di **Federica Maccotta**

WINE CHALET, PER DISCONNETTERSI NEL BOSCO

Sorseggiare il silenzio, ascoltare la natura. La fuga dalla vita quotidiana ha una forma precisa: ricorda la casa sull'albero sognata da ogni bambino. Immerso nei vigneti umbri, il Wine Chalet è un rifugio nel verde che accoglie chi ha voglia di disconnettersi dal mondo e ritrovare il respiro lento del bosco di querce e dei filari che lo circondano. Creato nel 2018, fa parte del sistema di ospitalità di Roccafiore: un accogliente wine relais poco distante da Todi, con spa, piscina esterna, ristorante «Fiorfiore» e cantina. Chi decide di prenotare un pernottamento nella «casa nel bosco», attrezzata con cucina, può usufruire di tutti i servizi messi a disposizione dalla struttura, ovviamente. Ma può anche decidere di ritagliarsi un'esperienza isolata, in pieno contatto con la natura. Per scelta non c'è nemmeno la tv. «Il Wine Chalet rappresenta

una nuova forma di ospitalità, particolarmente adatta e apprezzata in questo periodo», spiegano dal relais. Un'astronave sostenibile, frutto di un'architettura che utilizza energia green e che sceglie materiali a basso impatto ambientale. Un rifugio che ricorda, come linee e struttura, il Nord Europa, ma che ben si sposa con il paesaggio morbido dell'Umbria. L'attenzione all'ambiente è una costante dell'intero mondo di Roccafiore, che si presenta come «riserva bionaturale» in cui si alternano vigneti, oliveti, cereali, frutteti, anche l'orto botanico con piante aromatiche. Il tutto realizzato seguendo canoni biologici ed ecosostenibili. Senza tralasciare il piacere per il bello e per il relax, grazie alla piscina esterna a sfioro con vista sul profilo di Todi o il centro benessere di 500 metri quadrati. E, naturalmente, come non citare il vino: alla Cantina Roccafiore si possono degustare bottiglie come il Fiordaliso Bianco Umbria Grechetto Igt o il Melograno Rosso Umbria Sangiovese Igt. Nati da uve che crescono a pochissimi passi dagli ospiti del Wine Chalet.

La cantina Roccafiore propone visite guidate e degustazioni

PUGLIA

Vinilia Wine Resort
Contrada Scrasciosa
Manduria (Taranto)

VINILIA WINE RESORT

Nel cuore del Salento due sorelle hanno ridato vita a una dimora storica, circondata da oliveti e vigneti. Qui, dal 2019, brilla una stella Michelin per il «Ristorante Casamatta» dello chef Pietro Penna. E poco distante la cantina Trullo di Pezza regala un ottimo Primitivo di Manduria.

VENETO/1

Tenuta Le Cave
Via Pagnaghe 5
Tregnago (Verona)

TENUTA LE CAVE

Un incredibile lavoro di recupero ha trasformato una cava di marna (una roccia chiara) in un wine relais di fascino, con spa e piscina esterna, in Valpolicella. Al suo interno è fiorita anche una cantina che lavora con l'agricoltura biologica rigenerativa, Tasi.

EMILIA-ROMAGNA

Borgo Condé
Via delle Caminate 50
Strada Provinciale 125
Forlì (Forlì-Cesena)

BORGO CONDÉ

Ospitalità diffusa, tra il borgo di charme e le ville immerse nei vigneti, per la struttura con tre ristoranti, spa e palestra. Tante le attività proposte, come le lezioni di cucina (dalla piadina alle tagliatelle), la caccia al tartufo, l'equitazione al maneggio...

SICILIA

DONNA CARMELA, ORTO BOTANICO E UVE DELL'ETNA

Svetta l'Etna da un lato, sciaborda il Mar Jonio dall'altro. In mezzo si trova Donna Carmela, romantico resort intriso di sicilianità che vive in simbiosi con il giardino di diecimila metri quadrati che lo avvolge. Qui si trovano cinquemila tipi di piante e fiori, tipicamente mediterranei o tropicali. Una giungla ai piedi di «'a Muntagna», il vulcano, che abbraccia il relais ricavato da un antico baglio, tradizionale edificio con la corte. Intorno ci sono lodge e ville che compongono un arcipelago di strutture di accoglienza. Come il «Flora Lodge», un nido sospeso con vista sul vulcano che combina design e sostenibilità, o la «Imperial suite», villa storica poco distante dall'edificio principale che può contare su uno staff dedicato. Perché oltre alla natura lussureggiante è l'attenzione per i particolari a caratterizzare Donna Carmela, che si trova a metà strada tra il centro di Catania e Taormina. Ai suoi ospiti propone Jacuzzi, due ristoranti («La cucina di Donna Carmela» e «Sintesi», affiancati dal lounge bar «Rizobar»), spa, area fitness. Mentre dal rapporto simbiotico con il vulcano nascono i vini della cantina del resort, Pietradolce. I vigneti si trovano tra i 700 e i 950 metri sul livello del mare, sul versante nord dell'Etna. Qui sono coltivati per scelta dell'azienda solo vitigni autoctoni della zona, come Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante. Tra le esperienze proposte dal resort ci sono i tour botanici alla scoperta delle varietà di piante dello sterminato giardino. E non manca, ovviamente, la visita guidata ai vigneti, alla tinaia e alla bottaia, con assaggi e approfondimenti sul processo di vinificazione. Per appassionarsi ai calici e vivere da vicino la maestosità di «'a Muntagna», il re vulcano.

Donna Carmela
Contrada Grotte 7
Carruba di Riposto
(Catania)

TOSCANA

Il Borro
Località Il Borro 1
San Giustino Valdarno
(Arezzo)

IL BORRO

Le sinuose colline toscane fanno da cornice naturale a Il Borro, villaggio medioevale trasformato in luogo di ospitalità e oggi nelle mani della famiglia Ferragamo. Tra i vigneti di Merlot si trovano due ristoranti, la cantina secolare, una spa, una galleria d'arte e 58 suite.

VENETO/2

illa Cordevigo
Località Cordevigo
Cavaion Veronese (Verona)

VILLA CORDEVIGO

Risale al sedicesimo secolo la storia di questa struttura di fascino, un'antica villa padronale che oggi è della stessa proprietà dei Vigneti Villabella e fa parte del circuito dei Relais & Châteaux. Fiore all'occhiello è il ristorante «Oseleta», una stella Michelin, guidato dallo chef Marco Marras.

LOMBARDIA

Podere Castel Merlo
Via Giuseppe Verdi 4
Villongo (Bergamo)

PODERE CASTEL MERLO

Sulla strada a cavallo fra Valcalepio e Franciacorta un castello dell'anno Mille ospita sette suite eleganti e moderne. Tutto intorno 18 ettari di vigneti di Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot bianco, Pinot grigio e Chardonnay danno vita ai vini dell'azienda vitivinicola La Rocchetta.

LO SPECIALE/LIBRI & PODCAST

PERCORSI

Vino al Vino 50 anni dopo, la serie podcast di Paolo De Cristofaro e Antonio Boco

SULLE ORME DI MARIO SOLDATI 50 ANNI DOPO

Nel 1969 uscì *Vino al Vino*, una raccolta di reportage di Mario Soldati che è una pietra miliare del giornalismo enologico. Paolo De Cristofaro e Antonio Boco ne ripercorrono le tappe attualizzandole, nelle puntate del podcast *Vino al Vino 50 anni dopo*.

PRATICO

Il vino lo porto io, la serie podcast a cura del sommelier Marco Barbetti

RISPOSTE SEMPLICI PER ENO-LOVER INESPERTI

Come si abbina un vino senza sbagliare? Dove reperire la migliore bottiglia al prezzo più conveniente? A queste e ad altre domande risponde, nelle puntate del podcast *Il vino lo porto io*, Marco Barbetti, eletto Miglior Sommelier d'Italia nel 2018.

RACCONTI

Divino, la serie podcast a cura di Roberto Cipresso e Federico Buffa

LA STORIA DELL'ENOLOGIA DAGLI ALBORI

Un viaggio nell'enologia mondiale dagli albori della civiltà a oggi, attraverso storie di vigneti e cantine. Ecco quello che propone, in 20 puntate, *Divino*: il podcast ideato dal winemaker Roberto Cipresso con il giornalista Federico Buffa, prodotto dalla piattaforma Storielibere.

RITRATTI

I CUSTODI DEL VINO

Il viaggio in Italia di Laura Donadoni, per raccontare il lavoro di produttori che hanno riscattato o faranno rinascere intere comunità. Con le testimonianze anche di volti noti: da Linus a Paolo Cognetti, da Bruno Pizzul a Carlo Petrini

di **Gabriele Principato**

Laura Donadoni, *Custodi del Vino. Storie di un'Italia che resiste e rinasce*, Slow Food, 16,50 euro, 324 pagine

Un ritratto inedito e contemporaneo dei protagonisti dell'enologia italiana. Un viaggio alla scoperta di vigne e cantine, dalla Valle d'Aosta fino alla Sicilia. *Custodi del Vino. Storie di un'Italia che resiste e rinasce* è il nuovo libro, edito da Slow Food Editore, di Laura Donadoni, giornalista enologica e unica italiana a far parte dell'International Circle of Wine Writer di Londra. Su Instagram il suo profilo — @theitalianwinegirl — ha più di 50mila follower. Nel libro riporta storie di persone che, attraverso il vino, hanno riscattato o stanno cercando di far rinascere territori o comunità. C'è la storia del Cannonau di Mamoiada, simbolo della costruzione di un nuova identità per questa eccellenza enologica sarda. Vi è il racconto del lavoro collettivo fatto dai produttori dell'Alto Adige per valorizzare i vini bianchi. O, dell'impegno eroico dei vignaioli lombardi per coltivare sulle Alpi le uve da cui nasce il Nebbiolo. Un racconto avvincente è quello della resurrezione enoica dello schioppettino di Prepotto in Friuli Venezia Giulia. Oppure, ancora, del tentativo di costruzione di un'identità per il Rosato del Salento in Puglia. Di questo viaggio, però, non sono solo i produttori ad essere protagonisti. Ma fanno capolino, pure, personaggi noti, anche estranei al mondo del vino, che da veri e propri ambasciatori raccontano le proprie regioni d'origine. Paolo Cognetti per la Valle d'Aosta, Carlo Petrini per il Piemonte, Simone Moro per la Lombardia, Bruno Pizzul per il Friuli, Enrico Bartolini per la Toscana, Linus per l'Umbria, Mario Tozzi per il Lazio, Gino Sorbillo per la Campania, Antonio Caprarica per la Puglia. Tratteggiando, così, il volto attuale dei territori italiani del vino.

FORMATIVO

GuildSomm, la serie podcast di Guild of Sommeliers, con Geoff Kruth (in inglese)

LEZIONI PER FUTURI SOMMELIER

Un podcast mensile ideale per i futuri professionisti del vino. Prodotto da Guild of Sommeliers in lingua inglese e condotto dal master sommelier Geoff Kruth, tratta temi per i produttori di domani che vogliono imparare tutto sul vino, anche come gestire un vigneto.

NEWS

The Wine Enthusiast Podcast, la serie curata dai giornalisti della rivista Usa (in inglese)

TREND E ATTUALITÀ SECONDO WINE ENTHUSIAST

Tendenze emergenti, storie e attualità. *The Wine Enthusiast Podcast* è una raccolta di approfondimenti, curati dai giornalisti della celebre rivista americana, che permettono di essere sempre aggiornati sul mondo del vino, della birra e dei liquori.

DIDATTICO

Wine for normal people, la serie podcast di Elizabeth Schneider (in inglese)

IL LAVORO DEL «VIGNERON» SPIEGATO A TUTTI

Questo è uno dei più premiati podcast per appassionati di vino. *Wine For Normal People* esplora i grandi temi dell'enologia con semplicità, rendendoli alla portata di tutti quelli che vogliono saperne di più, senza per forza diventare sommelier.

Nasce il «documento di viaggio» da timbrare a ogni visita in cantina: una sinergia tra Consorzio delle Doc, PromoTurismo Fvg e 50 aziende per valorizzare il patrimonio regionale. Accanto ai bianchi apprezzati anche i rossi, le etichette dolci e gli orange. Ai quali è dedicato un percorso speciale (a piedi)

SCOPRIRE IL FRIULI CON IL PASSAPORTO DA ENO-TURISTA

di **Federica Maccotta**

In ogni bicchiere di vino si nasconde un mondo. E il Friuli Venezia Giulia ha creato un «passaporto» ad hoc per esplorarlo. Da novembre, infatti, andando sul sito della «Strada del vino e dei sapori» è possibile scaricare un libretto pensato per guidare i visitatori alla scoperta delle cantine locali: la regione conta dieci Doc, le denominazioni vinicole «di origine controllata». Il passaporto raccoglie le circa 50 cantine aderenti al progetto e ogni viaggiatore ha a disposizione tre degustazioni gratuite (da due calici) in tre di queste realtà. Una volta «timbrate» le tre tappe è possibile ritirare, in uno degli infopoint di PromoTurismoFVG, una bottiglia omaggio. Il passaporto è solo l'ultima delle iniziative messe a punto dall'ente di promozione del turismo nel campo dell'enogastronomia. Sul portale *www.tastefvg.it* si trovano infatti tante proposte di eventi, itinerari, strutture. «Negli ultimi anni siamo passati da 24 mila ettari a 27 mila», spiega Adriano Gigante, presidente del Consorzio delle Doc del Friuli Venezia Giulia. E il turismo del vino è stato messo al centro, anche grazie alla collaborazione tra Consorzio, aziende, PromoTurismoFVG. Il frutto di questa sinergia è la «Strada del vino e dei sapori» che coinvolge circa 500 cantine, ristoranti, birrifici e artigiani ed è declinata in sei itinerari, per altrettante zone. Dalla riviera alle montagne, dalla pianura ai colli, a testimonianza della varietà di territori della regione. Varietà che si riflette nei vini. «Il Friuli Venezia Giulia è famoso soprattutto per i bianchi, che rappresentano l'84 per cento della produzione — racconta Gigante —. Ma abbiamo anche gli spumanti con il Prosecco, qualche rosso, i vini dolci. Come ha detto una volta un critico, è come se avessimo la squadra di calcio più completa d'Italia». Una squadra che schiera Pinot Grigio, Sauvignon, Ribolla Gialla, Malvasia, Schiopettino, Refosco. «A chi ci visita interessano soprattutto prodotti particolari», continua. Quest'anno, per dire, l'irlandese Ben Little ha scritto un libro dedicato al pignolo, un vitigno autoctono. Sottotitolo: *Cultivating the Invisibile*. Anche gli orange hanno i loro estimatori da queste parti. Non a caso l'associazione dei produttori di Ribolla Gialla di Oslavia ha creato un itinerario scandito da sette panchine arancioni: ognuna si trova nei pressi di una cantina sulle colline di Gorizia, all'interno della Doc Collio. La strada che le unisce tutte si può percorrere a piedi e il tour è completato dalla degustazione della ribolla orange di Oslavia (informazioni sul sito *www.ribolladioslavia.it*). Un'iniziativa che, come il passaporto, dà spazio al turismo enologico. «Il cambio di passo è stato nel 2016, quando il Friuli Venezia Giulia è stato inserito nella top ten della *Lonely Planet* delle regioni del mondo da visitare — ricorda Adriano Gigante —. E il consiglio della guida era proprio di non perdersi le zone di produzione del vino». Le *Friuli's wine regions*, come si legge sul sito della *Lonely*. Amate anche perché sono un territorio «integro, non distrutto da sistemi industriali invasivi, con un grande rispetto dell'ambiente», spiega Gigante. In questi anni l'attenzione non è calata. E dopo lo stop per la pandemia i turisti tornano a scoprire le terre del vino (bianco, ma non solo), tra passaporti e panchine arancioni.

La «Strada dei sapori» conta 500 realtà: oltre ai prodotti tipici, piace il paesaggio integro

LE NOVITÀ

Sopra Adriano Gigante, presidente del Consorzio delle Doc del Friuli Venezia Giulia, e a destra il «passaporto del vino» che consente ai visitatori di degustare due calici gratis in tre cantine aderenti al progetto. Una nuova iniziativa per mettere sempre più al centro l'enoturismo

LE BOX DIDATTICHE PER NERD

Corsi online. Box didattiche. Kit da degustazione. Oggi i wine lover — sia neofiti che esperti — sono alla costante ricerca di occasioni per imparare qualcosa di più sul vino, sperimentare e mettersi alla prova. E, le possibilità sono molteplici. Una della proposte più interessanti e divertenti del momento è la Tannico Flying School at Home. Una vera e propria piattaforma che offre corsi *on demand* e in diretta sul mondo del vino. I partecipanti riceveranno dei kit degustazione e un link a cui collegarsi per approfondire, ad esempio, la propria conoscenza dei vini rossi, bianchi e rosé. Oppure, riconoscere stili ed espressioni territoriali di vitigni come il Pinot Nero e lo Chardonnay. O, ancora, scoprire cosa rende la Borgogna una regione unica e famosa non solo in Francia, ma nel mondo intero. Sommelier Wine Box, invece, è il primo wine club italiano che permette agli appassionati di abbonarsi e ricevere a casa, ogni mese, una box con tre bottiglie selezionate da alcuni dei migliori sommelier italiani. Il tutto, costruendo dei percorsi personalizzati con la consulenza attorno ai gusti specifici degli utenti, permettendo così di ricevere e degustare etichette di cantine artigianali selezionate su misura di ciascun palato. Altra possibilità interessante è il kit Make Your Wine di Cantina Urbana di Milano, la prima realtà produttiva italiana aperta in un contesto metropolitano. La box contiene ciò che è necessario per creare il proprio vino attraverso un processo che tecnicamente si chiama assemblaggio. Ossia la miscelazione di vini prodotti o con vitigni diversi o in luoghi differenti. Per donare così al proprio blend il gusto desiderato: come avviene in cantina. E imparando molto sul lavoro dei produttori.

Abbandonato in passato per la sua bassa resa, questo vitigno a bacca bianca nativo di Umbria e Marche è stato riscoperto trent'anni fa. Cresce bene in quota e oggi è molto apprezzato per sapidità e struttura. Oltre 250 i produttori, molti i giovani

PECORINO

1. IL PECORINO È UN VITIGNO A BACCA BIANCA PRESENTE SOPRATTUTTO IN ABRUZZO E NELLA MARCHE

2. MOLTI LO AVEVANO ABBANDONATO, A CAUSA DELLA BASSA RESA. ALL'INIZIO DEGLI ANNI NOVANTA È STATO RISCOPERTO

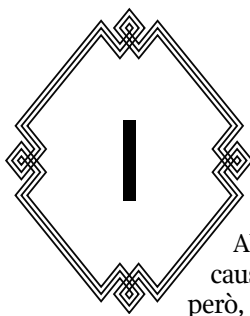
3. I GRAPPOLI, COME PER TUTTI I VITIGNI COSIDDETTI ITALICI, SONO DI MEDIA GRANDEZZA, A FORMA CILINDRICA E SERRATA, CON BUCCIA SOTTILE

4. LA PRIMA CITAZIONE NOTA È DI MARCO PORCIO CATONE, NEL II SECOLO AVANTI CRISTO. LO INDICÒ COME UNA VARIETÀ PROVENIENTE DALLA GRECIA, DEL GRUPPO DELLE AMINEE

5. IL BOLLETTINO AMPELOGRAFICO DEL 1875 TESTIMONIA CHE ERA DIFFUSO SULLA DORSALE DEI MONTI SIBILLINI

6. SUL NOME CI SONO PIÙ LEGGENDE CHE CERTEZZE: POTREBBE DERIVARE DAI PASTORI CHE DURANTE LA TRANSUMANZA SE NE CIBAVANO, ASSIEME ALLE LORO PECORE.

7. CAMBIA MOLTO A SECONDA DEI SUOLI, MA IN GENERALE HA BUONA ACIDITÀ E BUON TASSO ALCOLICO

di **Luciano Ferraro**
illustrazione di Felicita Sala

Il Pecorino scala il Gran Sasso. Riscoperto una trentina di anni fa da alcuni produttori, questo vitigno a bacca bianca presente soprattutto in Abruzzo e nelle Marche era stato abbandonato a causa della bassa resa. All'inizio degli anni Novanta, però, è stato riscoperto. Ed è diventato, decennio dopo decennio, un vino di sorprendente successo. I cambiamenti del clima hanno spinto i vigneti sempre più in alto: «Solo nell'ultimo decennio ci siamo resi conti della potenzialità del Pecorino, ora pensiamo che sia il bianco del futuro», spiega Valentino Di Campli, presidente del Consorzio di tutela dei vini dell'Abruzzo e presidente di Codice Citra, un gruppo di nove cantine sociali con tremila soci e seimila ettari di vigneti. È un vitigno storico, iscritto nel Catalogo nazionale delle varietà dal 1871. Il bollettino ampelografico del 1875 testimonia che era diffuso sulla dorsale dei monti Sibillini. In provincia di Ascoli Piceno è stato ritrovato a quota mille metri: una piccola vigna quasi abbandonata, di proprietà di un contadino ottantenne. Nel 1984 i Vivai di Rauscedo hanno creato le prime barbatelle e sei anni dopo c'è stata la prima vendemmia e la vinificazione del Pecorino in purezza. La scoperta del Pecorino in quota ha convinto l'università di Milano a puntare su un vitigno sperimentale a 850 metri. Con il cambiamento climatico, le difficoltà di maturazione delle uve che avevano convinto molti contadini ad abbandonare il Pecorino sono scomparse. Le temperature più alte hanno permesso di tornare a sfruttare le caratteristiche di resistenza del vitigno e hanno spinto i vignaioli a dirigersi anche verso le sommità. «Siamo arrivati ad avere alcuni vigneti anche a 600 metri di quota — racconta Di Campli —. Con l'altezza, il Pecorino guadagna in freschezza e in profumi agrumati, mentre le vigne verso il mare danno vini più sapidi e grassi». In una tesi di laurea (scritta da Mattia Quarna) sono stati messi a confronto due vini: il primo prodotto dal vigneto sperimentale a 850 metri, il secondo a quota 150. Il risultato: «La maturazione più lenta nelle zone montane e le elevate escursioni termiche tra giorno e notte favoriscono la sintesi delle componenti aromatiche... così il vino esprime al meglio le potenzialità del vitigno e del terroir». Insomma, ne ha fatta di strada il Pecorino in Abruzzo: negli anni Novanta c'erano poche decine di ettari, ora sono 2.500. Lo producono all'incirca 250 vignaioli — molti, tra loro, sono ragazzi giovani che proprio grazie a questa opportunità hanno deciso di tornare alla terra — per una media di 12 milioni di bottiglie l'anno. Il prezzo? Non supera i 20 euro.

Ispirato al pirata inglese che nel Seicento venne espulso dalla Marina per crudeltà (ma fece anche tre giri del mondo catalogando piante e animali), il drink di Damiano Di Benedetto unisce con grazia Chardonnay, gin e cordial alla mela

WILLIAM DAMPIER

di **Marco Cremonesi**
illustrazione di Felicita Sala

Diavolo di un uomo. William Dampier fu un tipaccio. Bucaniere spietato, dopo essere stato cacciato per crudeltà dalla Marina inglese mise a fuoco i Caraibi e provò a fare lo stesso nelle Filippine. Eppure, fu anche un grande esploratore. Nei suoi giri del mondo (fu il primo a farne tre) si appassionò alle piante e agli animali che trovava negli approdi più remoti: raccoglieva campioni e li descriveva in libri per cui oggi è ricordato come naturalista fondamentale, di cui Charles Darwin riconobbe l'influenza quasi 200 anni dopo. Ancora un secolo e mezzo e Damiano Di Benedetto pensa al gran pirata. E una ragione c'è. Lui, giovane ma con un'esperienza costruita nei massimi locali italiani, è l'head bartender di uno dei bar più fascinosi d'Italia, il «Wisdomless», a Roma. Una *wunderkammer*, una raccolta di meraviglie, di cimeli, di ricordi di viaggio. A partire dal coccodrillo sotto al bancone. Se tanta cornice vi ispirasse, ci sono anche postazioni per i tatuatori e pure un passaggio segreto. Non mi stupirei se a un tavolo fosse seduto Corto Maltese o altri gentiluomini di fortuna. E così, sorprende meno che Damiano abbia pensato a Dampier. Ma lo ha ricordato in un drink di grazia rara. Oltre che a base di Chardonnay, per chi ancora pensasse che il vino sia inadatto alla miscelazione. Di per sé, il drink è semplicissimo: si mescolano delicatamente in un un'ampia flûte 30 ml di gin (Damiano usa il Tanqueray Ten) e 60 ml di cordial alla mela. Però, per questo dovrete darvi un po' da fare. Ma ne vale la pena: i cordial sono una delle preparazioni più importanti nei bar di livello. Non hanno più molto a che vedere con i cordiali d'antan, bevande (spesso al lampone, come il rimpianto Cordial Campari) il cui nome suggeriva proprietà cardiotoniche. Oggi sono preparazioni realizzate in anticipo e da allungare al momento del servizio. Al lavoro. Ci vogliono 100 ml di estratto di mela verde, fatto con un estrattore. Si aggiungono 100 ml d'acqua e 100 grammi di zucchero. Si mescola per bene fino allo scioglimento dello zucchero e si aggiungono 150 ml di un buon Chardonnay. Poi, si passa la miscela nel sifone per gassare, Damiano Di Benedetto usa l'Isi Twist 'n Sparkle. Il William Dampier è quasi pronto: si mescolano gin e cordial gassato nella flûte, con delicatezza per non disperdere le bolle, e si aggiunge il ghiaccio. Al «Wisdomless» è un *chunk*, quella sorta di tronchetto di gran stile.

DA UN'ANTICA USANZA

Questa novità firmata dal bartender e imprenditore Giuseppe Gallo, papà del rosolio Italicus, è un aperitivo a base vino che reinterpreta e rivitalizza la tradizione del vermouth al bitter di inizio Novecento

LA VERSIONE DI CRACCO

Lo chef stellato Carlo Cracco ha da poco lanciato una sua linea di distillati che contiene un'originale rivisitazione del limoncello: frutto dell'infusione di bucce di limone fresco, lemongrass, zucchero caramellato e piante aromatiche

CON MALTO E CAPPERI

Uno spirito di puro malto italiano, prodotto con selezionati lieviti da birra e capperi di Pantelleria. Elegante e profondamente aromatico, New Make Capparis è una delle novità della giovane distilleria di whisky lombarda Strada Ferrata

DEDICATO A PETER E A TUTTI I GRANDI
CHE A NATALE VOGLIONO RESTARE BAMBINI.
ARMANDO TESTA
Il profumo delle cose buone e i gesti di chi ci ama, la magia del Natale è tutta qua. Una magia ancora più buona con la Sparabiscotti Tescoma: tante forme diverse e beccucci per decorare, per biscotti perfetti come in pasticceria. Così il tuo Natale sarà davvero da fiaba, e noi saremo felici di sapere che, almeno il lieto fine, lo avremo scritto insieme. (E per altre magie, seconda stella a destra e poi dritto su tescoma.it)
tescoma®
LA TUA CASA, LA TUA STORIA.

LA BOTTIGLIA/1

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot per questo taglio bordolese di pregio: è il Quattro Vicariati Rosso 2017 Trentino Superiore Doc di Cavit, perfetto con pasta al sugo, carne e formaggi

INDIPENDENTI

Torna a Piacenza, dal 27 al 29 novembre, il mercato dei vini Fivi, appuntamento che la Federazione italiana vignaioli indipendenti organizza da dieci anni per far conoscere al pubblico le bottiglie dei «vigneron» italiani. Oltre 680 i vignaioli presenti e molti gli appuntamenti tra assaggi, masterclass e degustazioni guidate

«NATURALI»

Una «casa editrice» del vino che seleziona le bottiglie di piccoli produttori in giro per l'Italia, ne cura l'immagine e l'etichetta e le propone sotto forma di carta ai ristoranti: è «Dot one», idea di Paolo Mandelli, architetto e gastronomo a caccia di quegli «angeli matti», come li chiamava Veronelli, che assecondano la natura. Il sito: *www.winedotone.com*

LA BOTTIGLIA/2

Zero Alta Langa Riserva Pas Dosé, il metodo classico Docg di Enrico Serafino 100 per cento Pinot nero, porta nel bicchiere la complessità dell'annata 2015 affinata da 72 mesi sui lieviti

Dal 2013 Gianni e Valeria Tessari puntano sulla Durella, uva autoctona tra Verona e Vicenza che dal terreno vulcanico assorbe vigore e mineralità, creando spumanti eleganti e corposi. «Il nostro sogno? La val d'Alpone patrimonio Unesco»

Gianni Tessari e la figlia Valeria: oltre allo spumante Lessini Durello Doc producono Soave e i rossi dei Colli Berici

LE BOLLICINE DEI MONTI LESSINI

di **Alessandra Dal Monte**

Un vulcano in piena attività alto duemila metri e circondato dal mare. Questa era la zona di Roncà e della Val d'Alpone 50-60 milioni di anni fa. Oggi di quel paesaggio sono rimasti il terreno nero, basaltico, e i fossili di creature marine che la terra ancora restituisce. «Una mineralità diffusa, che non diventa un carattere primario dell'uva ma che in qualche modo ritorna, come un'eco, nel vino — spiegano Gianni e Valeria Tessari, 58 e 28 anni, padre e figlia, dal 2013 impegnati con il marchio Giannitessari a produrre in tre terroir tra Vicenza e Verona —. Qui cresce la nostra Durella, uva autoctona dei monti Lessini, che usiamo in purezza per lo spumante metodo classico Lessini Durello Doc. I micronutrienti presenti nelle rocce aprono nel bicchiere un ventaglio di sensazioni ampio e imprevedibile». Non è facile da domare, la Durella: «Ha un grande potenziale ma anche qualche problemino. È rustica, rude — spiega Gianni —. Però abbiamo trovato il modo di armonizzarla: il tempo». Sin dalla vigna, con la vendemmia tardiva: l'uva per le basi viene raccolta verso fine settembre. Il Lessini Durello Riserva Doc Extra Brut riposa sui lieviti per almeno cinque anni. La versione pas dosé addirittura dieci: entrambi hanno la struttura per essere bevuti a tutto pasto. Completa la gamma il brut, tre anni di affinamento. Tra i più premiati spumanti a base Durella, le bollicine Giannitessari raccontano il legame intimo con il territorio: «Per questo abbiamo scelto di sostenere la candidatura della Val d'Alpone a sito naturalistico dell'Unesco: qui crescono i nostri vigneti, sarebbe un enorme riconoscimento vedere i tesori fossili della valle riconosciuti come patrimonio dell'umanità, oltre che un'opportunità per noi per accogliere sempre più turisti appassionati di storia e di vino», spiega Valeria. Il dieci per cento di ogni Extra Brut venduto direttamente in cantina — la sede è a Roncà (Verona) — andrà dunque all'associazione temporanea di scopo «Val d'Alpone, faune, flore e rocce del Cenozoico» presieduta da Giamberto Bocchese. Ma al di là dei Lessini, i Tessari hanno a che fare con altri due terroir veneti: Soave per i vini bianchi (vitigni Garganega e Trebbiano di Soave) e Colli Berici per i rossi (vitigni Cabernet, Merlot e Tai Rosso), per un totale di 55 ettari vitati e 350 mila bottiglie. L'approccio alla sostenibilità è integrato: «In collina oltre i 550 metri, dove riusciamo, seguiamo una coltivazione biologica. In pianura abbiamo la certificazione Sqnpi: la nostra idea è che il vignaiolo debba solo liberare l'opera d'arte che si trova già nell'uva», dicono. Dunque, grande attenzione alla pianta. E si sperimenta anche con i vitigni resistenti: dalle uve Solaris i Tessari ottengono il Rebellis, quasi un orange. Della Val d'Alpone.

LIBRI DI CUCINA	SOSTENIBILITÀ	CHEF DELL'ANNO	INNOVAZIONE	FOOD REPORTING	BARTENDING & SPIRITS
FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY Giornalista, autore con Alessandra Pierini di *On va deguster l'Italie* (Marabout)	**KAMAL MOUZAWAK** Chef, con il progetto «Souk el Tayeb» promuove una filiera sostenibile in cucina	**RICHARD ABOU ZAKI** Chef e socio di «La sera pizza vista mare», «Retroscena» e «Opera Bao» nelle Marche	**MORENO CEDRONI** Chef due stelle Michelin, con Luca Abbadir sperimenta la frollatura del pesce	**CARLO CRACCO** Chef una stella Michelin, protagonista di « Dinner Club»	**GIORGIO FACCHINETTI** Bartender freelance e personaggio televisivo
REEM KASSIS Food writer, autrice di *The arabesque table* (Phaidon)	**PASQUALE POLITO** Con «Forno Brisa» applica il modello di «impresa felice» nel mondo del pane	**TINA MARCELLI** Chef di «Artifex», una stella Michelin in Val di Fleres	**GIUSEPPE IANNOTTI** Chef una stella Michelin, ha creato «8pus», delivery di pesce	**EDOARDO MOCINI** Medico specialista in alimentazione, fa divulgazione sui social	**FILIPPO SISTI** Fondatore di «Talea», cocktail bar sperimentale a Milano
DAN SALADINO Giornalista della Bbc e autore di *Eating to Extinction* (Jonathan Cape)	**ANDREA ROSSI** Alla «Cascina Clarabella» dà lavoro a persone con problemi di salute mentale	**ROSIO SANCHEZ** Dopo aver lavorato al «Noma», ha aperto a Copenaghen «Hija de Sanchez»	**NICOLA ROBECCHI** Con Wilden Herbals produce tisane bio e bevande fermentate	**EUGENIO SIGNORONI** Gastronomo e scrittore, è autore del podcast «Lievito madre»	**SABINA YAUSHEVA** Bar manager di «Dry Milano»

Visionari, attivisti, divulgatori impegnati a costruire valore attorno al mondo del cibo: sono i personaggi in lizza per i riconoscimenti gastronomici del «Corriere». Dal 17 novembre sul sito si aprono le votazioni I lettori avranno tempo fino al 24 per scegliere con un click il proprio volto preferito

COOK AWARDS I 18 FINALISTI

di **Alessandra Dal Monte**

C'è chi studia la frollatura del pesce e chi le proprietà delle erbe, chi sfata i luoghi comuni sul cibo con un podcast e chi mescola, in cucina, ingredienti e influenze lontani. Chi dà lavoro a persone affette da problemi di salute mentale, chi racconta in un libro di ricette la storia del mondo arabo e chi applica alla filiera del pane il concetto di «impresa felice»: rispetto ed equità a ogni passaggio. Grazie alle segnalazioni dei giurati e a quelle dei lettori, che anche quest'anno sono state numerosissime, la redazione di *Cook* ha scelto i 18 finalisti 2021 dei «Cook Awards», i riconoscimenti che il *Corriere della Sera* dedica ai talenti del food. Persone che con il loro impegno fanno sì che il cibo non sia mai solo cibo, ma anche cultura e comunità. Come a ogni edizione — questa è la terza — dal lavoro di scouting emergono storie bellissime, spesso anche poco conosciute. I nomi dei nuovi volti food dell'anno verranno svelati in diretta streaming la sera di lunedì 29 novembre sul sito e sui social di *Corriere.it*, durante la cerimonia che si svolgerà live a Milano. A sostenere l'iniziativa alcune aziende che hanno scelto di abbracciare una specifica categoria delle sei in cui è diviso il riconoscimento: Caffè Vergnano» («Sostenibilità»), Levoni («Food reporting»), Neff («Libri di cucina»), Pastificio Rana («Innovazione»), Santa Margherita («Chef novità dell'anno»), Vermouth Carlo Alberto e Rum Diplomático della Compagnia dei Caraibi («Bartending&spirits trend»). Trovate, da oggi, tutte le biografie dei finalisti sul sito *Cookawards.it* e avete tempo fino al 24 novembre per votare la vostra preferita. Contiamo su di voi!

COME PARTECIPARE

Ecco i nomi dei 18 finalisti dei Cook Awards 2021, tre per ciascuna delle sei categorie. Per decretare quali saranno i volti food dell'anno considereremo, come sempre, i voti del pubblico: da oggi, fino al 24 novembre, i lettori potranno votare con un click il proprio profilo preferito sul sito della manifestazione (*cookawards.it*). La cerimonia finale si terrà a Milano il 29 novembre: quella sera, in diretta streaming sul sito e sui social del *Corriere*, sveleremo i talenti del 2021 secondo *Cook*

Cominciata pochi mesi prima di morire e terminata dalla sua storica assistente, è oggi arrivata in Italia la guida del cuoco americano scomparso a giugno 2018 Luoghi, persone, piatti, hotel e mercati: un atlante dei posti migliori del mondo secondo l'autore, scoperti in oltre venti anni di esplorazioni

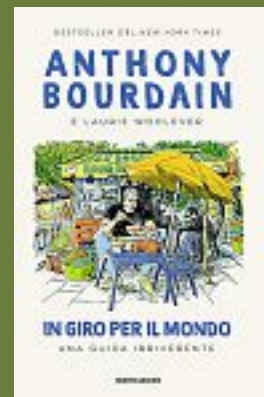
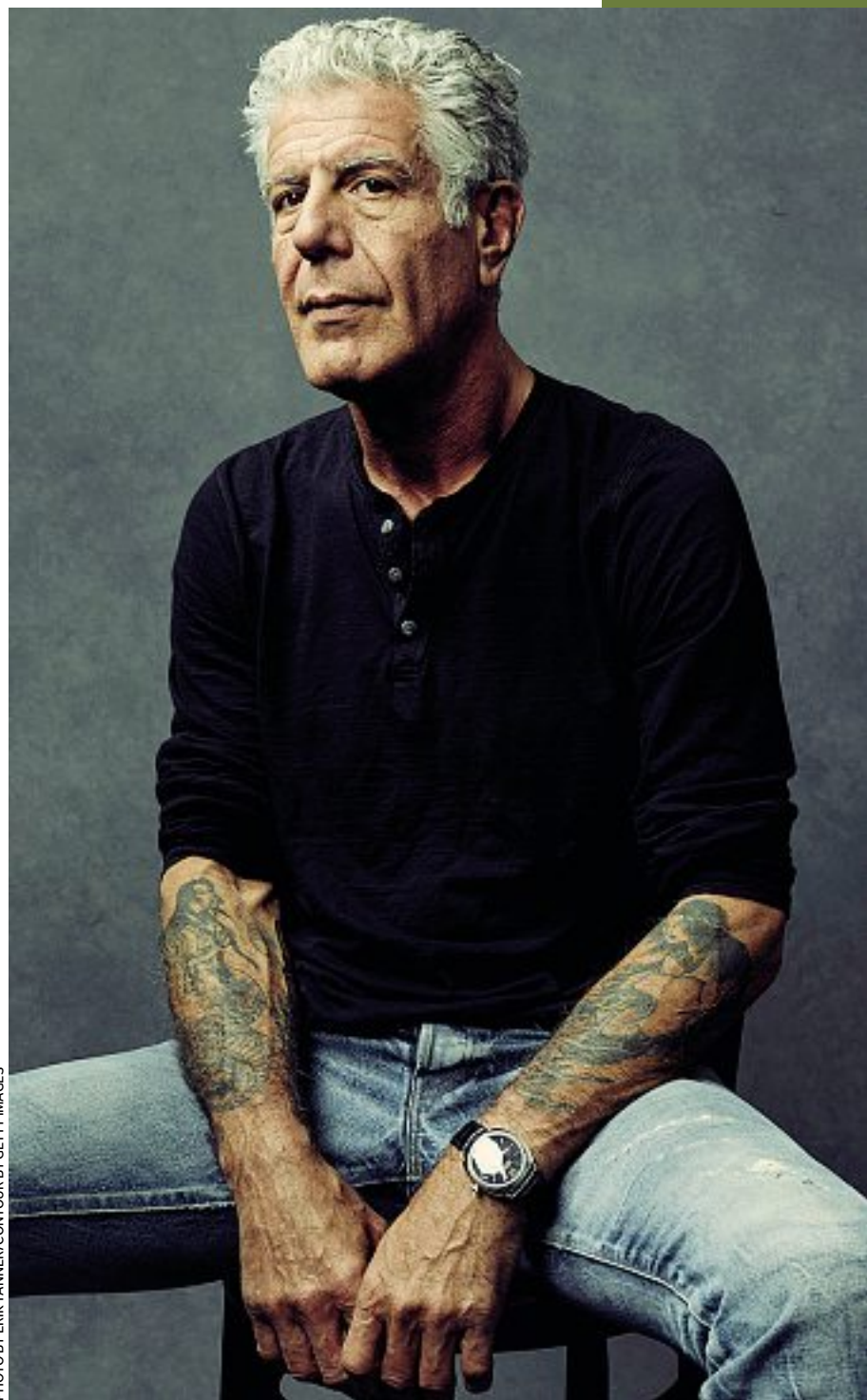
POSTUMO

L'ULTIMA DRITTA DI ANTHONY BOURDAIN

di **Isabella Fantigrossi**

Il mondo aveva bisogno di un'altra guida di viaggio? Se lo erano chiesti già gli stessi Anthony Bourdain e la sua storica assistente, la giornalista e scrittrice Laurie Woolever, nel marzo 2017, quando i due cominciarono ad accarezzare l'idea di scrivere assieme *In giro per il mondo. Una guida irriverente* (appena uscito in Italia per Mondadori Electa). Probabilmente no, vista la mole di informazioni che ciascun viaggiatore può recuperare ovunque. In fondo, lo pensava, all'inizio del loro lavoro, anche la stessa Woolever. Epperò sono almeno due i motivi per cui, alla fine, chiunque sia almeno un po' interessato all'esplorazione del mondo e al piacere di vedere posti e assaggiare cibi nuovi dovrebbe leggere questo libro. Il primo è che questo è un atlante del mondo visto attraverso gli occhi di Bourdain, esploratore infaticabile, un uomo che si era forse stancato di tutto tranne che di viaggiare. Convinto che il viaggio fosse uno dei momenti migliori della vita perché è solo lì che «ti è impossibile essere cinico. Quando lasci da parte il passato e i tuoi preconcetti, e senti il sospetto, il sarcasmo e i dubbi sparire almeno per un po'. Quando, per qualche attimo o qualche ora, sei una persona diversa». Dentro la guida, dunque, suddivisi per Paesi, ci sono luoghi, persone, piatti, mercati, hotel e tutto quanto gli era rimasto impresso, senza appunti di carta o video, in quasi venti anni passati a girare il mondo per la televisione. Dai villaggi tribali nel Borneo a Parigi, dalla straordinaria solitudine del deserto dell'Oman fino all'amatissima Italia. Il secondo motivo, ma non meno importante, è che *In giro per il mondo* è l'ultima opera di Bourdain, cominciata prima del suo suicidio, avvenuto in una stanza d'hotel di Strasburgo, dove si trovava per girare una puntata di *Parts Unknow*, nel giugno 2018. «Un pomeriggio di primavera del 2018, mi sedetti a tavola con Tony nel suo appartamento di Manhattan, accuratamente arredato come una copia della sua suite preferita all'hotel Chateau Marmont di Los Angeles», ha scritto Laura Woolever. I due si trovarono per un primo brainstorming. «Quando lasciai l'appartamento, avevo addosso l'odore di un pessimo bar degli anni Novanta, ma in mano avevo una registrazione di oltre un'ora che conteneva un progetto del libro, una finestra su ciò che aveva modellato la sua passione per alcuni dei luoghi più interessanti del mondo, mentre li esplorava e li documentava». Dopo quella conversazione, lui partì per girare *Parts Unknow*. Lei stilò le bozze e, in attesa del suo rientro, si segnò una serie di domande da rivolgergli per chiudere la prima stesura della guida. «Purtroppo, però, non ci sono mai riuscita. È un compito molto difficile scrivere un libro a quattro mani sulle meraviglie che si vedono in giro per il mondo quando il tuo partner, quello che viaggiava, non può più viaggiare. E, per essere onesta, in quel difficile periodo dopo la sua morte, mi sono nuovamente chiesta se il mondo avesse davvero bisogno di questo libro». Anche in quel momento, però, la risposta di Laura fu sì. «Al mondo può servire un'altra guida di viaggio, ricca dell'arguzia di Tony, delle sue osservazioni e di qualche accenno alle misteriose sfaccettature del suo animo travagliato, il tutto condito dalle cose acute e divertenti che ha detto e scritto». Con l'aggiunta, necessaria, di alcune memorie regalate da amici e parenti che hanno ricordato alcuni viaggi compiuti con lui. Perché, alla fine, come diceva Bourdain stesso, «spesso il bello di viaggiare consiste nel trovare una faccia da associare alla tua destinazione, al cibo che mangi e ai ricordi che rimarranno per sempre con te».

PHOTO BY ERIK TANNER/CONTOUR BY GETTY IMAGES

In basso a sinistra un'illustrazione tratta dal volume (*di Wesley Allsbrook*)

Anthony Bourdain e Laurie Woolever, *In giro per il mondo. Una guida irriverente*, Mondadori Electa, 472 pagine, 18,90 euro

La Tordera
VALDOBBIADENE PROSECCO
CARTIZZE
VALDOBBIADENE D.O.C.G.
SUPERIORE DI CARTIZZE
La Tordera
La Tordera
DA OLTRE 100 ANNI CUSTODI
DEL PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG
NATURAL
BALANCE

GALATEO

Carlo Cambi e Petra Carsetti, *GalaTime*, Maretti Editore 328 pagine, 24 euro

È SEMPRE TEMPO DI BUONE MANIERE

Sono tempi in cui l'Italia guarda finalmente con ottimismo al futuro. E se fosse, allora, si chiede Bruno Vespa nell'introduzione, un domani anche più educato? Nel volume Carlo Cambi e Petra Carsetti danno una triplice chiave di lettura: saggistica (il galateo nella storia), pratica (le regole) e narrativa (il divenire delle relazioni attraverso la lente delle buone maniere).

BULLIPEDIA

Bullipedia, *Colazione italiana*, Giunti, 416 pagine, 80 euro

IL RITO ITALIANO DELLA COLAZIONE

È il nuovo volume della collana Bullipedia, l'enciclopedia voluta da Ferran Adrià con la fondazione elBulli e Lavazza dedicata allo scibile gastronomico. Il tema è la colazione italiana, rito quotidiano diventato simbolo di un intero paese. Indirizzato soprattutto ai professionisti del settore, dai baristi ai pasticceri, ma anche agli appassionati.

FACILE

David Chang e Priya Krishna, *Cooking at home*, Clarkson Potter, 400 pagine, 30 euro

I PIATTI CASALINGHI DI CHANG E KRISHNA

Cucinare le verdure surgelate. Cuocere il pollo (bene) al microonde. Insaporire il soffritto. Portare in tavola una zuppa in dieci minuti. Si sono messi assieme, lo chef e imprenditore David Chang e la food writer Priya Krishna, per insegnare le loro migliori ricette di casa. Tralasciando, per una volta, tutte le regole da ristorante.

LIFESTYLE

LA CUCINA RIBELLE DI DREW BARRYMORE

di **Isabella Fantigrossi**

Potrebbe sembrare una nuova Gwyneth Paltrow. L'attrice con la fama di perfettina che ha costruito un impero con il suo sito «Goop» nel quale dispensa consigli, più o meno discutibili, su bellezza, salute, sesso, cucina. Con il lettore che la guarda, l'ascolta e finisce per sentirsi ancor più inadeguato. Niente di tutto ciò succede, invece, con Drew Barrymore, 46 anni, l'attrice californiana dalle mille vite. Che a sette anni aveva già girato *E.T. l'extraterrestre* e a 12 già cercava di disintossicarsi da alcol e droghe. Oggi è in libreria con il suo primo cookbook, *Rebel Homemaker*, appena uscito negli Stati Uniti per Dutton. Un ricettario ma anche un libro sullo stile di vita da «casalinga ribelle». Un volume che è, in fondo, un elogio dell'imperfezione dell'esistenza. Un invito, sincero perché nato da riflessioni personali, a ripartire sempre, anche quando tutto sembra volgere al peggio. Come ha sempre fatto Barrymore nelle difficoltà. Ultima delle quali, almeno tra quelle note al pubblico, il divorzio dal marito Will Kopelman, papà delle sue figlie Olive e Frankie e dal quale si è separata nel 2016 dopo quattro anni di matrimonio. Durante quel momento di transizione, mentre si stava trasferendo da Los Angeles a New York, Drew Barrymore, ha raccontato lei stessa, si è rifugiata nella cucina. E da lì è nata pure l'amicizia con la chef di origine filippina Pilar Valdes, oggi sua cara amica, con la quale ha scritto *Rebel Homemaker*. Il cibo e il rapporto con Pilar, «un porto sicuro nella tempesta», ha detto l'attrice, sono stati «un'enorme grazia salvifica», un «qualcosa a cui potevo agganciarmi quando la mia vita sembrava così fluttuante». L'amore per la cucina, del resto, non è stato immediato nella sua vita. Da adolescente il cibo era l'ultima cosa a cui pensava e quando a 14 anni ha cominciato a vivere da sola non cucinava affatto. A 20 anni qualcosa è cambiato. A quell'età, ha detto in un'intervista, «ho iniziato a viaggiare per il mondo, a istruirmi sul cibo, imparando chi erano i miei chef preferiti e provando diversi ristoranti. Tutto ciò mi è servito da ispirazione quando ho iniziato a cucinare dopo i miei 30 anni». Così come i libri di cucina, di cui Barrymore si è appassionata, tanto da aver creato oggi su Instagram il #Drewscookbookclub. Oggi la sua crisi e la sua ripartenza sono entrate in *Rebel Homemaker*, dove Barrymore e Valdes hanno condiviso trentasei ricette — dalle loro uova strapazzate alla zuppa di peperoncini arrostiti fino ai noodles all'harissa —, storie di vita, foto personali. Che testimoniano un nuovo modo di trovare la felicità. Ribelle ma pur sempre vero.

Drew Barrymore, *Rebel homemaker*, Dutton, 240 pagine, 26 euro

SCIENZA

Marco Bianchi, *Viaggio nel corpo umano tra scienza e ricette*, Harper Collins, 192 pagine, 18.90 euro

LA DIETA PER IL CORPO UMANO

Cervello, cuore, stomaco, intestino, ossa, apparato urinario e sessuale, pelle. Sono i sette organi principali del corpo che, nel suo nuovo libro, Marco Bianchi insegna a conoscere e a proteggere anche attraverso la tavola. Utilizzando gli alimenti che permettono loro di lavorare bene creando la miglior sinergia. In libreria dal 25 novembre.

CULTURA

Bryant Terry, *Black food*, 4 Color Books, 320 pagine, 33 euro

DIASPORA AFRICANA, STORIE E RICETTE

Considerato negli Stati Uniti uno dei migliori libri dell'anno, il nuovo volume dell'attivista alimentare Bryant Terry esplora la cucina e la cultura nera. Attraverso la lente del cibo, insomma, racconta le voci e le storie di resistenza e creatività degli emigrati africani in tutto il mondo. Con ricette e una playlist musicale di accompagnamento.

SENTIMENTALE

Dario De Marco, *Alla ricerca della pizza perfetta*, 66thand2nd, 336 pagine, 16 euro

PIZZA, UNA GUIDA SENTIMENTALE

Non è una guida tradizionale – anche se diversi consigli sulle migliori pizzerie d'Italia ci sono —, piuttosto il viaggio sentimentale dell'autore dentro il mondo della pizza a cui si aggiunge il racconto collettivo delle origini del piatto, dalle margherite ottocentesche vendute nei vicoli di Napoli ai modernissimi impasti da degustazione. Con ricette, aneddoti e falsi miti da sfatare.

Dopo *The modern cook*, Csaba dalla Zorza torna in libreria con un volume gemello dedicato all'arte del forno: 125 ricette eleganti e alla portata di chiunque, capaci tutte di riempire la casa con un magico profumo di buono

INGREDIENTI

Per l'impasto: 60 ml di latte, un quarto di cucchiaino di estratto di vaniglia, 10 g di lievito di birra fresco, 140 g di farina W260, 110 g di farina W160 + 25 g, 1 uovo, 35 g di zucchero, 1 pizzico di sale, 40 g di burro. Per il babka: 200 g di crema al cioccolato, 150 g di gocce di cioccolato, 40 ml di miele.

PREPARAZIONE

Versate il latte in una ciotola con la vaniglia. Sbriciolate il lievito e mescolate. Impastate aggiungendo le farine setacciate, uovo, zucchero, sale e burro a cubetti. Impastate per 2-3 minuti e fate una palla. Poi sul piano di lavoro infarinato stendete l'impasto. Tiratelo verso il centro del piano, allungandolo senza strapparlo, poi riportate indietro la parte allungata piegandola sopra il resto. Girate di 90° e ripetete. Ora ripiegate l'impasto su se stesso un terzo alla volta., avvolgetelo nella carta forno e mettete in frigo per 2 ore. Trascorso il tempo, lasciatelo a temperatura ambiente 15 minuti. Poi stendetelo con il mattarello in un rettangolo di circa 75 x 25 cm. Spalmate la crema sopra lasciando liberi i bordi. Cospargete con le gocce, poi arrotolate la pasta lungo il lato lungo. Sollevate le estremità tirandole verso l'esterno. Tagliate il cilindro in due parti sempre nel senso della lunghezza. Sovrapponete le due strisce in modo da creare una X, poi trasferite tutto in uno stampo a cassetta lungo 25 cm e largo 12, imburrato. Fate lievitare per 3 ore nel forno chiuso scaldato a 40°C e poi spento. Cuocete a 180°C per 40 minuti. Fuori dal forno spennellatelo di miele.

ALLA RICERCA DELL'IMPASTO PERDUTO

di **Isabella Fantigrossi**, foto di Stefania Giorgi

«Il forno acceso, il profumo del pane, una torta che si alza piano su piano annunciando una festa: sono tutti segnali di distensione per me», racconta Csaba dalla Zorza. «Non devo andare lontano quando cerco il centro del mio benessere: mi basta entrare in cucina, accendere la luce e sporcare il piano da lavoro con un po' di farina». Non solo. Soprattutto durante il lockdown, «una ricetta alla volta, il forno mi restituiva la capacità di essere me stessa». Grazie a quel magico profumo di buono che si sprigiona in casa ogni volta che si comincia a cuocere un impasto. Il forno, insomma, non è un semplice utensile da saper sfruttare. Ma quasi un custode di felicità. O, per lo meno, un mezzo per spegnere le inquietudini. Ecco allora il nuovo libro — gemello di *The Modern Cook*, uscito lo scorso anno — della food writer e conduttrice televisiva Csaba dalla Zorza. Il suo ventesimo, tutto dedicato all'arte del forno. E alle sue infinite potenzialità (anche esistenziali). L'opera, spiega l'autrice, non vuole essere un semplice libro di cucina ma un manuale con le ricette giuste per una vita rilassata e contemporanea. Alla portata di chiunque desideri sentirsi felice infornando pane, focacce, dolci o salati. Il libro si divide, dunque, in dieci capitoli in base a ciò che si desidera preparare ma anche al tempo che si ha a disposizione. C'è il pane con l'impasto diretto: veloce, facile e di immediata soddisfazione, e quello con le farine speciali. Ci sono le torte facili da colazione e quelle spettacolari, a strati, per le occasioni speciali. E poi le pizze e le focacce da infornare quando arrivano gli amici. Ma anche i dolci per l'ora del té e le torte salate: dagli sformati di pasta alle quiche francesi sino alle fish pie inglesi. E, infine, le lievitazioni lunghe, notturne, a tu per tu con il lievito madre. Da imparare a trattare con pazienza. Senza ansia. Convinti che il forno sia, alla fine, «un'affermazione di libertà e indipendenza, non dal grembiule o dalla cucina ma, al contrario, da quell'idea di prodotto da forno pronta all'uso», che l'industria «vuol farci credere sia fatto proprio come lo faremmo noi a casa». Non è così. Parola di Csaba dalla Zorza.

Csaba dalla Zorza, *The modern baker*, Guido Tommasi editore, 352 pagine, 35 euro. A sinistra il babka al cioccolato, qui a fianco la Victoria sponge

ILLUSTRATO

Sebastian Beckwith, *Il piccolo libro del tè*, Guido Tommasi editore, 134 pagine, 18 euro

LA GUIDA DEL GURU DEL TÈ

Ha scatenato guerre, rovesciato sovrani, contribuito a definire culture. Il tè ha avuto un'importanza centrale nella storia eppure pochi ne conoscono i segreti. Fa eccezione Sebastian Beckwith, tra i massimi esperti mondiali, che in questo piccolo libro, illustrato dalla celebre Wendy MacNaughton, ne racconta storia, varietà, curiosità e ricette.

RAGAZZI

Harry Potter. Il libro di cucina ufficiale, Magazzini Salani, 128 pagine, 15,90 euro,

AI FORNELLI CON HARRY POTTER

Un oggetto da collezione per ogni fan di Harry Potter. Ecco il primo ricettario ufficiale ispirato al mondo magico inventato da J. K. Rowling. Quaranta le ricette della scuola di magia e stregoneria di Hogwarts, dal campo di tortini di zucca ai gufetti saporiti, dai biscotti di Luna Lovegood fino a Hogwarts di pan di zenzero.

CHEF

Mauro Colagreco, *Le goût de la famille: Mon carnet de recettes*, Hachette, 224 pagine, 45 euro

I PIATTI DI CASA COLAGRECO

Una storia di cucina, amore e condivisione. *Le Goût de la famille* è il ricettario di famiglia di Mauro Colagreco, lo chef del tristellato «Mirazur» di Mentone, con le fotografie di Matteo Carassale. Che testimoniano qui, tra piatti e immagini di casa, una parte dell'intimità del cuoco italo-argentino, del suo viaggio personale e della sua storia.

SAGGIO

Alexandre Stern, *La scimmia ai fornelli*, Carocci, 168 pagine, 14 euro

SE LA SCIMMIA SI È MESSA AI FORNELLI

«A interrogarsi sulle differenze fondamentali tra gli esseri umani e gli altri animali si finisce per concludere che sono soltanto tre le manifestazioni dell'intelligenza umana — racconta Alexandre Stern — che ci distinguono dal regno animale: l'arte, la religione, la cucina». E se della dimensione artistica e religiosa il mondo ha già parlato ampiamente, «dell'altra grande invenzione umana che è la cucina» non si è detto a sufficienza. Quando, invece, è convinto il gastronomo francese, membro del Collège Culinaire de France, sono stati proprio i fornelli a contribuire all'evoluzione della specie. Ecco perché il cibo è così capace di metterci in contatto con la parte più profonda del nostro essere umani. Per più di due milioni di anni, racconta nel suo saggio, *La scimmia ai fornelli* (appena uscito in Italia per le Sfere di Carocci), il modo in cui prepariamo il cibo ha avuto un impatto decisivo sulla nostra vita. Dalle società di cacciatori-raccoglitori alla scoperta del fuoco. Dai primi incroci alimentari in seguito agli scambi commerciali alla nascita dei ristoranti moderni. Oggi, però, è il monito di Stern, stiamo assistendo alla disinvenzione di pratiche culturali accumulate in migliaia di anni. Stiamo disimparando, insomma, a cucinare. Non sappiamo più fare ciò che conoscevano, invece, i nostri genitori, i nostri nonni, i nostri avi. Ma, si chiede Stern, cosa vogliamo davvero mangiare d'ora in poi? Siamo sicuri di voler dimenticare tutto del nostro passato? Meglio sarebbe, invece, restare umani. Almeno in cucina.

I. Fan.

FACILE

Dorie Greenspan, *Baking With Dorie: Sweet, Salty & Simple*, 389 pagine, 32 euro

LA PASTICCERIA DI DORIE GREENSPAN

Torna in libreria la pluripremiata food writer americana Dorie Greenspan con un volume dedicato alla pasticceria semplice ma sofisticata. Come sono da sempre i suoi dolci. Tutti gli ingredienti proposti sono di uso quotidiano, così come le preparazioni: dalle torte da colazione ai biscotti, dai pasticcini ai piccoli salati. Come ha scritto *Eater*, la cosa più difficile qui è scegliere cosa cucinare per primo.

NOSTALGICO

Gian Piero Piretto, *Eggs benedict a Manhattan*, Raffaello Cortina, 250 pagine, 19 euro

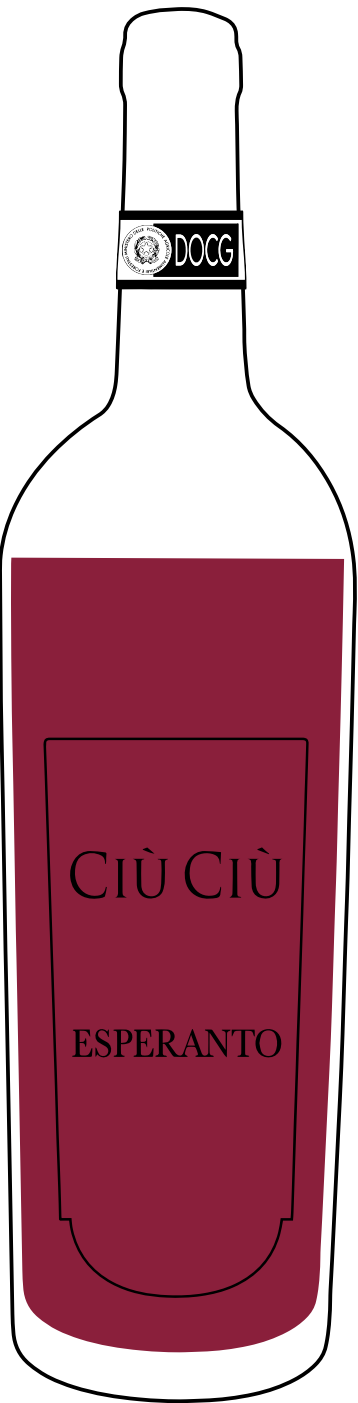
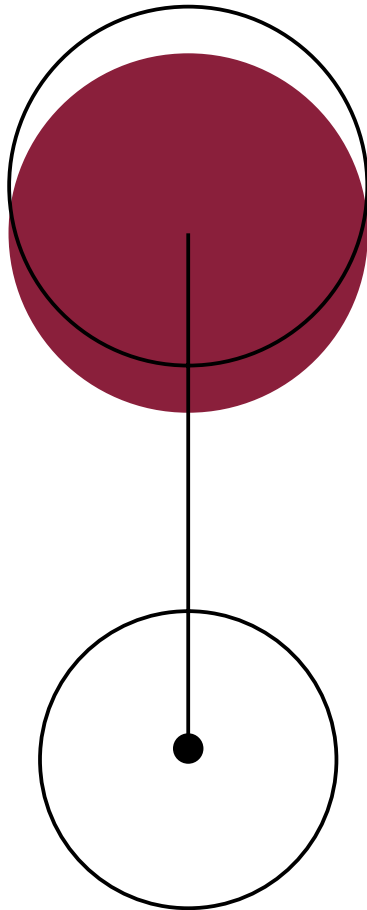
VIAGGI E CIBI METROPOLITANI

Torino, Londra, New York, Berlino, Parigi, Istanbul. Un viaggio per le grandi metropoli del mondo, quello compiuto da Gian Piero Piretto, fino al 2018 professore di cultura russa alla Statale di Milano, che è anche un itinerario gastronomico attraverso ricette e bevande assaggiate in cinquant'anni di viaggi. Dal sapore nostalgico.

FACILE

Aran Goyoaga, *Cannelle et Vanille Bakes Simple*, Sasquatch Books, 320 pagine, 33 euro

LA MAGIA DEI DOLCI SENZA GLUTINE

Dopo *Cannelle et vanille*, dedicato alla cucina senza glutine, ecco il seguito dedicato ai dolci per celiaci della pluripremiata food writer americana Aran Goyoaga. Dalla torta di mele con lo yogurt ai biscotti al cioccolato, dai frollini al burro alla focaccia. Piatti semplici e magnificamente fotografati, per mostrare quanto possa essere gustosa anche la cucina senza glutine.

È la tecnica di lavorazione naturale del «siero innesto» il marchio di fabbrica di Caseificio Palazzo
L'azienda è tra i soci promotori del Consorzio di Tutela del formaggio protetto delle Murge
Su di lui oggi si punta per conquistare il mercato estero: dal Sud America fino alla Cina e alla Corea

MOZZARELLA, IL SEGRETO DELLA NUOVA DOP DI GIOIA DEL COLLE

di **Chiara Amati**
foto di Marco Varoli

Una nuova Dop — quella della mozzarella di Gioia del Colle — si aggiunge alla lista delle 63 specialità agroalimentari e vitivinicole Dop, Igp e Stg della Puglia. Tra i produttori certificati, oltre che socio promotore del Consorzio di Tutela, Caseificio Palazzo lo scorso giugno ha lanciato sul mercato quella a marchio Murgella. Di colore bianco, con sfumature stagionali leggermente paglierine, questa specialità deve il genuino sapore di latte al tipo di lavorazione che avviene con l'utilizzo del «siero innesto». Così gli addetti ai lavori chiamano quel liquido ricco di fermenti lattici che permette di avviare la trasformazione del latte in formaggio. «Si tratta di un metodo tradizionale di fermentazione con cui viene lavorata la materia prima», spiega Gabriella Cristofaro che dell'azienda è export manager. «Peculiarità del Caseificio, il siero innesto in concreto consente la coagulazione del latte attraverso l'utilizzo del siero che da esso deriva. E che si ottiene ogni giorno durante il naturale processo di lavorazione del formaggio. Un iter che non richiede l'aggiunta di acidi organici come, ad esempio, il citrico e il lattico. C'è di più: l'uso del siero innesto permette di trasferire alla mozzarella un gusto naturalmente più intenso e qualità organolettiche superiori, con conseguente riduzione del sale. Senza contare che i prodotti ottenuti attraverso questa tecnica contengono meno lattosio, il che facilita il processo di digestione». Un prodotto, la mozzarella di Gioia del Colle Dop, «fatto di pochi ingredienti, senza additivi né conservanti, che valorizza il territorio della Murgia», sottolinea Claudia Palazzo, amministratore delegato dell'azienda di famiglia. «E che è sinonimo di un'autoctonia apprezzata per quella lavorazione artigianale in cui la parte di formatura avviene per lo più a mano. «Un sapere che si impara sul campo e si tramanda di generazione in generazione — puntualizza Cristofaro —. Questo fa della mozzarella, e di tutte le nostre referenze, un formaggio molto richiesto all'estero, dove intendiamo posizionarci in maniera sempre più capillare attraverso una rete logistica internazionale che garantisce consegne in ogni magazzino della distribuzione moderna e tradizionale, fino ai singoli punti vendita. A oggi abbiamo una quota export pari al 30 per cento con 27 Paesi tra Europa, Medioriente, Corea, Cina e Giappone, Canada, Centro e Sud America. C'è ancora molto da fare perché le possibilità oltre confine sono davvero tante, mentre in Italia il mercato è abbastanza maturo. Sempre in termini di export, tra gli obiettivi 2022 dell'azienda c'è quello di puntare soprattutto sulla mozzarella di Gioia del Colle per posizionarla, anche grazie al recente riconoscimento della Dop, all'attenzione di un pubblico sempre più internazionale. Al quale vogliamo far conoscere tutto il nostro impegno, quello che ci porta a realizzare formaggi con materie prime sceltissime secondo i dettami di una sapienza artigianale antica. E gli standard qualitativi più avanzati. Il latte che adoperiamo proviene, ad esempio, da oltre cento allevatori i cui pascoli si trovano tra i piccoli centri di Mottola, Alberobello, Putignano e Noci. Eccellenze italiane che meritano di essere spiegate ed esportate». Quella del Caseificio è una storia che nasce da un'intuizione di Vincenzo Palazzo, padre di Claudia, che fin da giovane lavora nel settore lattiero-caseario. Nel 1957 avvia un piccolo laboratorio per la produzione di formaggi a pasta filata. A riscaldare la materia prima sul fuoco a legna per realizzare la cagliatura e a seguire la lavorazione è Maria, la moglie, che contribuisce a far crescere l'attività di famiglia a tal punto che, in breve, il laboratorio assume due operai. Nel 1979 nasce la Caseificio Palazzo snc, società in cui entrano i figli. È l'inizio di una nuova era anche grazie alla burrata, ancora oggi tra i fiori all'occhiello del marchio. Nel 1982 la sede si trasferisce nella zona industriale di Putignano. «Tutt'intorno un territorio ricco di rocce carsiche, fiumi sotterranei e colline rigogliose dove gli animali pascolano in libertà — conclude Cristofaro —. La bontà dei nostri prodotti, dalla famiglia delle burrate a quella delle mozzarelle, dalle scamorze al caciocavallo silano Dop, comincia da qui»

Abbiamo già una quota export del 30 per cento in 27 Paesi Ma c'è ancora molto da fare

IL PROCEDIMENTO

Il siero, ottenuto ogni giorno durante il naturale processo di lavorazione del formaggio, consente la coagulazione del latte senza l'utilizzo di acidi organici

Non più solo botteghe e ristoranti ma anche attrazioni per tutta la famiglia e fabbriche per show multimediali. Riparte in questa doppia veste Fico, la cittadella del food grande quanto dieci campi da calcio sulla quale stanno puntando i soci Eataly e Coop Alleanza 3.0 Obiettivo? Assicurare ai visitatori esperienze sensoriali complete, per mangiare e divertirsi

di **Chiara Amati**

IL PARCO (GIOCHI) DEL CIBO

Trenta nuove attrazioni, ventisei attività gastronomiche tra ristoranti e street food, tredici fabbriche con show multimediali e, all'ingresso, una fattoria con gli animali per coinvolgere anche i più piccoli. Poi sette aree a tema — salumi, formaggi, pasta, gioco e sport, vino, olio e dolci — che immergono il visitatore in un percorso gustativo emozionale. Il tutto disposto su una superficie di 15 ettari, l'equivalente di dieci campi di calcio, rimodernata anche grazie a un importante investimento da parte dei soci Eataly e Coop Alleanza 3.0: si parla di cinque milioni di euro. Così Fico, Fabbrica italiana contadina con sede a Bologna, riparte forte di un piano strategico per risollevare le sorti di una realtà colpita dalla pandemia. Ma non soltanto. Inaugurato a fine 2017, il maxi polo delle eccellenze alimentari s'era posto l'obiettivo di diventare un punto di attrazione per qualcosa come cinque milioni di visitatori all'anno, ridimensionati poi a uno. Un risultato disatteso, insomma. E se il Covid, con i ripetuti lockdown, ha fatto la sua parte, altrettanta responsabilità è da imputare alla struttura secondo Stefano Cigarini, amministratore delegato del food park: «Fico ha sempre avuto un'attenzione spiccata per il cibo, ma nel tempo ha trascurato i protagonisti reali che sono le nostre pance, i nostri cervelli, i nostri cuori: mancava il fattore "e" di emozione. Ci siamo messi a tavolino e, insieme a Eataly e Coop Alleanza 3.0 che da subito hanno creduto al progetto, abbiamo portato in primo piano le eccellenze del made in Italy arrivando a trasformare il format da semplice contesto di consumo a luogo di esperienze irripetibili». Oggi Fico — «un unicum a livello mondiale, erede del concetto di Expo Milano 2015 e simbolo della Food Valley», sottolinea Cigarini — catapulta il visitatore in un percorso gustativo polisensoriale. «Per entrare nell'area formaggi, ad esempio, si attraversa una grande forma lunga nove metri e larga sei — chiarisce Cigarini —. Alla zona pasta, caratterizzata da un enorme mattarello, si accede invece attraverso una sorta di sipario fatto di tagliatelle. Accorgimenti mirati dove nulla è lasciato al caso. Chi viene da noi deve essere certo di poter trascorrere una giornata tra gioco, gusto e scoperta dell'intera filiera. In genere ci si concentra sull'ultimo miglio, e cioè il piatto finito, senza considerare la catena che vi sta dietro. Un peccato soprattutto per un Paese come il nostro che in fatto di cibo ha molto da dire». Anche per questo all'experience park bolognese si trovano i luoghi di produzione. «La mortadella ad esempio nasce qui, come la birra, il pane, lo squacquerone — specifica Cigarini — . Il cibo prodotto in loco viene poi servito nei diversi ristoranti. Un km zero con due vantaggi: da una parte assicuriamo una mutualità importante tra gli operatori, dall'altra bypassiamo ogni meccanismo di confezionamento. Niente packaging, quindi niente scarti». Confermato infine l'impegno di Fico sul fronte della ecosostenibilità grazie ai 55mila metri quadrati di impianto fotovoltaico sopra il tetto, uno dei più grandi d'Europa, a sistemi di teleriscaldamento avanzati e all'uso estensivo di materiali green e riciclabili. «Abbiamo poi predisposto la bancarella "brutti e buoni", con gli alimenti scartati perché esteticamente imperfetti. Ci piace il messaggio secondo cui il cibo è un valore al di là della sua bellezza. Lo offriamo gratis per evitare che venga buttato». Aperto dal giovedì alla domenica dalle 11 alle 22 — feste e vacanze comandate comprese — e il sabato fino alle 24, Fico offre la possibilità di abbinare al biglietto di ingresso un tour con 4 degustazioni o un corso a scelta tra pizza, pasta, gelato, vino o mortadella. Info su www.fico.it

E sopra il tetto lavora un impianto fotovoltaico tra i più estesi d'Europa

Tra le aree tematiche più gettonate alla «Disneyland del cibo italiano» ci sono quella dei formaggi e della pasta. «A ognuna abbiamo associato giochi e attrazioni — spiega il nuovo ad del food park, Stefano Cigarini — per un viaggio immersivo che coinvolge tutti i sensi»

LA SFIDA

I MARRON GLACÉ 2021 STANNO ARRIVANDO

Scopri la Selezione Iginio Massari e le altre proposte nei migliori negozi e sul nostro e-shop.

Shop online

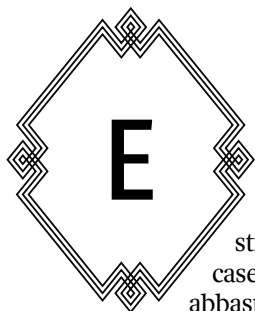
Grandi e profumati, morbidi e delicati, i marron glacé sono un piccolo piacere gourmet. Raccolti, selezionati e lavorati a mano rappresentano la massima espressione del territorio piemontese, che da sempre è terra rinomata per la sua enogastronomia. Canditi e glassati secondo la migliore tradizione pasticcera con cura e delicatezza, da cinquant'anni i marroni rappresentano una delle eccellenze firmate agrimontana.

www.agrimontana.it agrimontana

I TRUCCHI

Il tavolo tipo consolle si trova sotto la vetrata, ma grazie alle gambe in ferro sottili può essere spostato quando serve. L'unico accenno di colore sono i cuscinetti in velluto ocra e azzurro

Una pianta rettangolare ma stretta: come sfruttarla? Con una vetrata in ferro che la rende ariosa, una consolle spostabile e l'elegante contrasto bianco/nero

LA SFIDA DELLO SPAZIO ALLUNGATO

di **Clara Bona**
foto di Ludovica Donvito

Eccoci in una cucina con pianta rettangolare lunga e stretta, di misura media. Una forma che si ritrova in molte case, perfetto esempio di normalità: non piccola, ma non abbastanza larga per essere attrezzata su due lati. Questo progetto la rende più funzionale, sfruttando gli spazi senza rinunciare allo stile. Le due donne che la abitano, madre e figlia, sono bravissime cuoche e amano trascorrere il loro tempo libero in cucina. Questo ambiente è il fulcro della loro vita in casa: volevano che fosse pratica, ma anche bella. Per farla diventare visivamente più grande è stata creata una vetrata in ferro nella parete che confina con il soggiorno. Così la cucina rimane separata dal living, ma si apre con nuove viste e prospettive. Anche la porta, che in origine era in legno, è stata abbinata allo stile industriale della vetrata. In questo modo la luce che arriva dalla finestra si propaga fino al corridoio. Certo non bisogna aver paura di far vedere la cucina: pazienza se a volte non è in ordine, è più importante viverla. E divertirsi, come recita la scritta sulla parete: «kitchen is for dancing». Tutta la zona operativa è sulla parete di destra. I mobili, su misura, sono minimal ed essenziali: ante laccate in bianco opaco, niente maniglie. Girano anche sotto alla finestra e creano una postazione luminosa, ideale per ospitare le piante, ma anche per tagliare le verdure o bere un tè. Oltre al banco di lavoro c'è un tavolo lungo e stretto, utilissimo per impastare: è appoggiato alla parete ma quando serve si sposta al centro e può ospitare quattro persone. L'interior è tutto giocato sul bianco e nero, ripreso dal pavimento in piastrelle di gres con un disegno floreale ma geometrico che aggiunge una nota decorativa. Altro elemento d'impatto è il lampadario centrale in fili di acciaio bianco: illumina creando un bellissimo effetto di raggi sul soffitto.

Niente plastica: solo barattoli in vetro, ceste, cassette di legno e spaghi di juta Per vedere subito che cosa manca ed evitare di comprare doppioni

LA DISPENSA PRATICA ED ECOLOGICA

Testo e foto di **Irene Berni**

Sono due le cose che amo fare quando vado in una nuova città: visito il mercato locale e la mesticheria del paese, che di solito si trova nel centro storico in affascinanti ambienti dalle mura umide e spesse ricoperte di scaffali in ferro anni Settanta. Sono labirinti stracolmi del necessario, anzi di molto più del necessario, per la casa: utensili per cucina e giardino, pezzi per il bricolage, materiale elettrico e per la pulizia. Io attraverso pentole, coltelli, pennelli e fili e vado a perdermi nella sezione dedicata alla dispensa, tra le ceste di spaghi di canapa e juta, le etichette di cartone e i barattoli ermetici per le conserve. Questa abitudine — più una fissazione, secondo i miei familiari — ha fatto sì che in casa mia non manchi mai l'occorrente per archiviare i prodotti alimentari che acquisto sempre sfusi. Mi piace utilizzare i miei acquisti anche per non avere nessuna confezione colorata in plastica in cucina. Tutto quello che si trova in ogni mia dispensa (ne ho più di una, lo confesso), rigorosamente diviso per categoria, è conservato in vetro, è fatto in casa o è proveniente dal mio giardino. Trovo che il vetro, etichettato poi da me con la data di scadenza, sia un contenitore valido non solo perché più igienico ma anche perché facilita il riconoscimento di ciò che contiene. Evito così di dover aprire più barattoli per scoprire dove si trova l'ingrediente che sto cercando. Sembra tutto molto démodé ma in realtà è smart: con questo metodo mi basta semplicemente scattare una foto alla dispensa con il cellulare e andare a fare la spesa sapendo sempre ciò che ho già a casa e ciò che invece sta per terminare. Senza dover fare un inventario mentale di quello che già possiedo. Scongiurando così le dimenticanze e riducendo notevolmente gli sprechi.

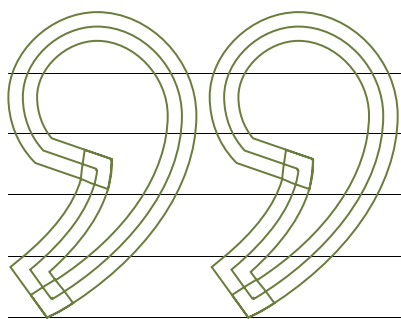
DA AVERE

Tengo sempre, oltre a sale, zucchero, olio, aceto, farine e lievito, anche cannella, spezie, vari tipi di riso, tè, tisane, caffè, cacao, semi, frutta secca

LE REGOLE

Raccogliete cibi e ingredienti in piccole cassette di legno. I barattoli in vetro devono essere impilabili: così lo spazio risulterà organizzato

QUANTITÀ

Procuratevi le giuste quantità in base al consumo della vostra famiglia. E portate sempre avanti negli scaffali i prodotti più vecchi

Rosso carminio, verde scuro e tanto oro che illumina
Gli utensili si tingono dei colori classici del Natale
Dai celebri pezzi di design alle decorazioni in carta,
le novità per la casa e la cucina

a cura di **Isabella Fantigrossi**

PLISSÉ

Plissettato come una gonna di seta. Rosso come un perfetto cadeau di Natale. Il bollitore elettrico in resina temoplastica di Alessi è uno dei pezzi forti della collezione Plissé disegnata da Michele De Lucchi. Un oggetto che unisce agli aspetti funzionali un design plastico e affascinante che rivela la formazione da architetto dell'autore, oltre alle sue passioni per l'artigianato e la scultura. Come un tessuto che una fitta pieghettatura trasforma in un utensile dalla trama tridimensionale, il bollitore ricorda un abito di alta sartoria. Perfetto da lasciare in vista su un piano della cucina (*Alessi.com*).

IL VILLAGGIO DA CAMINO PER L'AVVENTO

C'è la bakery, la sala da tè, la pasticceria, il negozio, la casa decorata con i fiocchi di velluto rosso. È il villaggio turistico che si illumina per l'Avvento, tutto costruito in carta pregiata, la novità per il Natale 2021 di Anthropologie, il negozio nato in Pennsylvania nel 1992. Progettate dall'artista canadese Emily Taylor in collaborazione con George & Viv — la linea di prodotti per la casa di Anthropologie —, le casette di carta sono vendute singolarmente, per comporre il villaggio a proprio piacimento. E decorare così il camino di casa, un mobile antico o anche la stanza dei bambini. Disponibile nella collezione George & Viv per Natale anche la pista da pattinaggio e il camper con gli alberi, sempre in carta (*Anthropologie.com*).

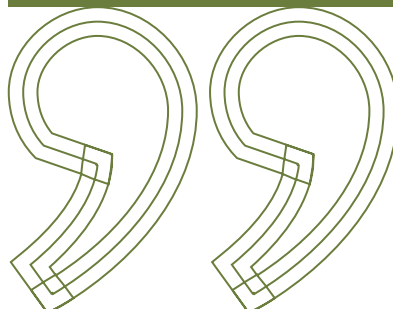
DA NEW DELHI

Arrivano da New Delhi tutte le porcellane firmate da Perenne Design. Come i piatti da tè in Bone China della collezione The Mori Forest, caratterizzati da disegni lussureggianti e colori vivaci, fascione in tinta unita e bordo dorato. Anima antica e stile moderno, ciò che caratterizza il marchio di lusso Perenne Design per la casa indiana moderna dove trovano spazio stoviglie, oggetti d'arte, luci e mobili artigianali ma dall'estetica d'avanguardia. A distribuirli il portale di Udaipur, nel Rajasthan, The House of Things, uno dei più raffinati e celebri shop di arredamento indiano (*Perennedesign.com*).

ANIMALIER

Se Rosenthal incontra Versace, ecco che nasce la collezione di porcellane Virtus Holiday che comprende piatti, coppe, posacenere e anche questa etagere porta frutta, da usare anche come centrotavola. Una linea dalla tinta rossa che evoca lo spirito gioioso delle festività natalizie e, allo stesso tempo, presenta tutti i codici del marchio di moda: la V al centro, le foglie d'acanto e i fiori barocchi mixati al motivo animalier della tigre sono l'espressione audace dell'eredità artistica di Versace. Con la garanzia della qualità delle porcellane del gruppo tedesco Rosenthal (*Rosenthal.it*).

LE LATTE D'AUTORE

Per anni, dalla fine del XIX secolo hanno fatto parte della vita quotidiana di intere generazioni. Le ritroviamo oggi ad abbellire cucine, librerie o scaffali di negozi e botteghe, con le loro forme e colori. O a nutrire vere e proprie collezioni. Un bel salto per le scatole di metallo, nate già nel Medio Evo, ma che a cavallo tra i due secoli diventano simbolo, quanto mai attuale, di un'industria, quella alimentare (ma non solo), che affronta nuove sfide: trasporti più facili, anche su lunghe tratte, conservazione dei prodotti e riuso (una volta acquistate non si buttano e nell'era degli «sfusi» alimentano il vuoto a rendere). Ma non basta. Bisogna anche sedurre i clienti (e i loro figli). E allora forme, colori immagini uniche e legate a ogni singolo marchio. Le scatole di latta diventano oggetti di identità e di marketing. Da freddi contenitori si trasformano in oggetti ricoperti di carta disegnata e colorata per poi passare alle più affascinanti litografie direttamente sul metallo. Mutano forme e dimensioni, si associano a marchi e artisti (Cappiello, Dudovich, Colmo, Mauzan, Pozzati, per citarne alcuni). Forme d'arte, in migliaia di varianti. Per trovarle? Mercatini, siti online e aste (cifre medie tra i 10 e i 300 euro). Per il valore, oltre alla rarità, verificare lo stato della carta (con il tempo potrebbe sfaldarsi) o del disegno, la ruggine e le bozze sul metallo. Occhio anche alle riedizioni. Belle e dal sapore vintage, certo. Ma il vero fascino del passato è un'altra cosa.

MILANO

«GASTRONOMIA NININ»

In zona Stazione Centrale ha aperto un locale che ha nel menu tutti i piatti iconici delle regioni italiane. E li propone da mangiare (anche) dentro morbidi panini. Dalla lasagna alla parmigiana. Passando per polpette al sugo e baccalà alla vicentina. «Gastronomia Ninin» è nata nel 2020, in pieno lockdown, come dark kitchen. Il progetto ha avuto subito successo, tanto che la fondatrice Marta Volpi — già titolare della catena Bowls and More — ha scelto di aprire un locale fisico, con una sala interna e un dehor. E, presto, ne inaugurerà anche un secondo in zona Brera. Il menu segue la stagionalità delle materie prime. L'insegna offre anche prodotti col proprio marchio: da sughi fatti secondo tradizione a croccanti verdure salate come snack. (*g.princ.*)
Via Napo Torriani, 10 - gastronomianinin.it

MILANO

«ROSITA GALLETTO E BIRRA»

Al centro dell'offerta di questa nuova insegna meneghina c'è un prodotto semplice: il galletto della Vallespluga. Cotto alla brace, speziato e leggermente piccante, esclusivamente da allevamento bio, si può accompagnare con patatine fritte — da intingere in salse home made —, insalata o verdure grigliate. Lo si può mangiare ai tavoli del locale, prendere da asporto o ordinare delivery. «Rosita Galletto e Birra» apre a Milano grazie alla collaborazione degli imprenditori brianzoli Maurizio Balboni e Rolando Alberti con Filippo Sironi e Gianmarco Venuto, fondatori delle macellerie di quartiere con cucina «Il Mannarino». Come suggerisce l'insegna, anche le birre sono ricercate: nel menu se ne trovano artigianali di produzione propria. (*g.princ.*)
Via Galvano Fiamma, 10 - rositagalletto.it

Dalla Spagna alla campagna umbra. Il percorso dello chef Giulio Gigli, ex responsabile creativo del bistellato «Disfrutar» che oggi ha aperto il ristorante «Une» a Capodacqua (Perugia). Obiettivo: mixare tecniche all'avanguardia e sapori locali

ALTA CUCINA IN UN MULINO

di **Gabriele Principato**
foto di Andrea Di Lorenzo

Nella foto in alto, da sinistra, lo staff di «Une» con lo chef Giulio Gigli (al centro, appoggiato alla porta). Sotto, l'uovo con baccalà e ceci. A destra, uno dei tavoli del locale

Per cinque anni Giulio Gigli è stato responsabile creativo a «Disfrutar», leggendario due stelle Michelin di Barcellona, al quinto posto nella classifica dei «50 Best» dei migliori ristoranti al mondo. Durante la pandemia, però, ha lasciato la Spagna per aprire una sua insegna nelle campagne dell'Umbria, a Capodacqua, piccolo borgo in provincia di Perugia. Ad «Une», che in antico umbro vuol dire acqua, attualizza i sapori di questo territorio ruvido, proponendo una cucina a spreco zero. Classe '87, di Foligno, ha lavorato a «Il Pagliaccio» a Roma e in Francia a «Le 1947 à Cheval Blanc» di Yannick Alléno. Poi, a San Francisco, al tristellato «Benu». Prima di divenire *chef de cuisine* a «Disfrutar». In Umbria è tornato nel 2020. «Cercavo una dimensione di vita meno frenetica», racconta Gigli. Insieme alla compagna Lucile

Kopczynski, Simone D'Aluisio e gli spagnoli David Suez Poncelas e Maria Ricote Navarro, cresciuti con lui nell'insegna catalana, ha ristrutturato un mulino del '400, sulla sponda del torrente Roveggiano. Avviato un orto di 6mila metri quadrati in un bosco. E, nel futuro, un allevamento di trote e gamberi di fiume. Propone due menu degustazione da 5 e 7 portate, niente carta. «Chi arriva fin qui deve vivere un'esperienza completa», dice. Usa solo ingredienti locali: dall'aglione alla roveja di Cascia. E mixa tecniche apprese nelle migliori cucine del mondo e sapori della memoria umbra. Ne nascono piatti come gli gnocchi di malva con ricotta di pecora, caffè e finferli. O, l'uovo con Sagrantino, spinaci selvatici e trota. Oppure, gli umbricelli integrali coi legumi, come il fagiolo di Cave, conditi con spuma di cotenna di maiale.

LE NUOVE APERTURE/2

MILANO

«PANATTONIN»

C'è l'*ossbuss* e l'*oreggia d'elefant*. Il *vitèl tonnè*, il *codeghin* e la *busecca*, ossia la trippa. Non mancano i mondeghili, le polpettine di carne meneghine. E, soprattutto, vi si trovano degli originali *panetun* salati. O, meglio, dei panini gourmet farciti con celebri preparazioni lombarde. Il bun è fatto con l'impasto del panettone lievitato 72 ore e modificato con l'aggiunta di zucca e miele. Un perfetto street food *lumbard*. «Panattonin» è una gastronomia con tavoli, ma i piatti possono essere presi anche da asporto. I prezzi sono democratici. E le ricette proposte quelle originali, su cui l'ideatore Roberto Cattaneo ha svolto ricerche storiche, rendendo quest'insegna un luogo di culto gli amanti della vera cucina meneghina. (*g.princ.*)
Via Mario Morgantini, 33 - panattonin.com

MILANO

«PESCATORUM»

Ci sono i crudi e le tartare di pesce. La macelleria di mare. E il maestoso banco del fresco. Poi, tante proposte di gastronomia pronte da mangiare. Oltre ai poke, le bowl hawaiane che sono uno dei grandi trend di questo periodo. Non mancano, poi, conserve ittiche e prodotti secchi. Tutto questo è possibile trovarlo da «Pescatorum», la nuova pescheria con cucina — oltre 200 metri quadrati di store in via Solari, a pochi metri dalla fermata della metropolitana Sant'Agostino — che nasce con l'idea di essere un punto di riferimento di quanti vogliono conoscere e imparare a scegliere e cucinare le diverse varietà ittiche del Mediterraneo, anche quelle poco note. Il tutto nel rispetto dei ritmi del mare e di chi lo abita, nonché della biodiversità marina.
Via Andrea Solari, 6 — pescatorum.com

MILANO

LA COLOMBIA SECONDO ALVARO CLAVIJO

«Mitù», via Panfilo Castaldi 28, Milano

Ha aperto a Milano il primo ristorante di Alvaro Clavijo. Uno dei cuochi più conosciuti dell'America Latina, al settimo posto nella classifica locale dei «50 Best Restaurant». Si chiama «Mitù» e propone la cucina della Colombia in chiave creativa. Una proposta di fine dining capace di rileggere ingredienti e sapori arcaici. Qualche esempio? La granadilla — frutto tropicale simile al melograno — viene farcita con una crema realizzata frullando insieme la sua polpa, gli anacardi e altri vegetali. Nei piatti si amalgamano, in ricette di carne e di pesce, materie prime come cocco, manioca e igname, una pianta rampicante. In un equilibrio fra sapori delicati, decisi e piccanti. Il resident chef è lo spagnolo Josè Narbona Rodriguez, che ha viaggiato in Colombia per studiare tradizioni e prodotti. Gli ideatori del progetto sono, invece, l'ex calciatore colombiano dell'Inter Ivan Cordoba e Luca Monica, fra i più conosciuti food and beverage manager d'Italia. Una curiosità? A ideare gli interni dell'insegna — che richiamano alla mente la foresta — è stato il fratello architetto di Cordoba, Andrès. Del resto la città di Mitù, a cui il locale deve il nome, è la porta colombiana per l'Amazzonia. (*g.princ.*)

CASTELLINA MARITTIMA (PISA)

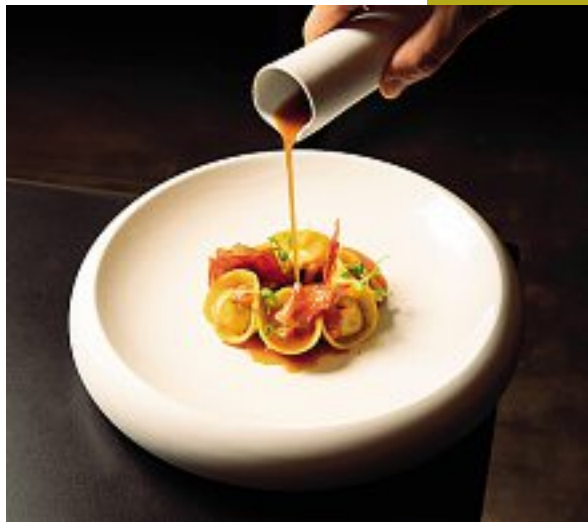
CRISTIANO TOMEI DA LUCCA AL MARE

La creatività di Cristiano Tomei. La tradizione vitivinicola di Castello del Terriccio (Pisa). E le migliori materie prime della Toscana. Sono questi gli ingredienti alla base di «Terraforte», il nuovo ristorante aperto dallo chef stellato de «L'Imbuto» a Lucca. La nuova insegna nasce dalla collaborazione fra il cuoco e Vittorio Piozzo di Rosignano, alla guida della tenuta in provincia di Pisa — proprietà della sua famiglia da un secolo —, celebre per produrre vini ricercati ed eleganti come il Lupicaia e il Tassinaia. «Terraforte» — guidato dal resident chef Plinio Addondi — è la più recente novità dell'azienda che possiede 1500 ettari che guardano il mare, a due passi da Bolgheri, con quindici casali, terreni dove pascolano libere le vacche di razza Limousine, una chiesa e un granaio, oggi trasformato in sala conferenze. In carta ci sono proposte come la triglia in pastella di parmigiano e salsa di elicriso, che cresce nella tenuta. O, il capriolo con pinoli e ravanello fermentato. (*g.princ.*)

«Terraforte», Castello del Terriccio, via Bagnoli 16, Castellina Marittima (Pisa)

ROMA

I SAPORI DEL LAZIO AL BISTROT DEL BORGO

La filiera agricola del Lazio arriva in tavola da «Terramadre», il nuovo progetto di Paolo Fiorenza e Alessandro Bernabei, imprenditori del food che dopo «Acquasanta», ristorante di pesce a Testaccio, bissano con questo bistrot nel borgo medievale di Nettuno (Roma). Agricoltori e allevatori sono coinvolti in prima linea dallo chef Enrico Camponeschi, al timone da «Acquasanta», che qui supervisiona una brigata molto giovane. I piatti? Tartare di pecora, saltimbocca di controfiletto, fusillone con l'abbacchio, ragù di piccione, bollito con le puntarelle. Anche la carta dei vini guarda prevalentemente al territorio, ma con incursioni in tutta Italia e anche all'estero. Produttori più e meno noti, per dare ampia scelta. Due i menu degustazione: «Tocco terra», 4 portate, e «Tutti giù per terra», 6 portate, sempre a scelta dello chef. Un «omakase» (il menu giapponese a sorpresa, in cui ci si affida al cuoco) alla romana. (*a.d.m.*)

Terramadre via del Baluardo 7, Nettuno (Roma)

FIRENZE

IL RESTYLING DELLO STORICO SALOTTO

In alcuni luoghi c'è un destino: essere un punto di riferimento. Per «La Ménagère» di Firenze è sempre stato così, da quando nel 1896 apre come negozio di casalinghi di pregio in cui le famiglie fiorentine vanno a compilare la lista nozze e ad acquistare cristalli, a quando nel 2015 i Manfredi la trasformano in un ristorante-shop di design aperto tutto i giorno, dalla colazione al dopocena. Ora, dopo la lunga chiusura a causa della pandemia, «La Ménagère» ha appena riaperto in una versione rinnovata, un restyling totale degli spazi. Sempre in ottica polifunzionalità: bar, pasticceria, negozio, ristorante, salotto, libreria, after dinner. La mano è quella dell'architetto Claudio Nardi, mentre ai fornelli c'è Nicholas Duondolo. Nuovo acquisto il bar manager Luca Cinalli. L'obiettivo è catturare un pubblico sia locale che internazionale, consentendo alle persone di trovare alla «Ménagère» il loro salotto in città, l'angolo di casa in cui andare a ogni ora del giorno per chiacchierare, mangiare, leggere, comprare, incontrare. Il menu? Diviso tra tapas bar, bistrot e ristorante vero e proprio. (*a.d.m.*)

La Ménagère, via de' Ginori 8/r Firenze

VILLA ROSA RIBALDONI

Una tradizione contemporanea

DA UNA STORICA TENUTA NEL CHIANTI CLASSICO UN VINO CHE INTERPRETA IL TERRITORIO IN MODO MODERNO

Spesso le vicende del vino si intrecciano con quelle degli uomini e sono perciò frutto di circostanze, intese e scelte. Ecco che una delle storiche tenute del Chianti Classico, Villa Rosa, già di proprietà della famiglia Lucherini Bandini, nel 2014 viene acquistata da Cecchi perché, secondo lo stesso Sandro Lucherini, soltanto questa Azienda avrebbe potuto valorizzarla e continuare a produrre all'insegna della qualità e della tradizione. Cecchi, del resto, è da sempre tra i protagonisti del Chianti Classico e tra i portavoce del suo rilancio. Un nome che dal 1893, quando il capostipite Luigi, assaggiatore di vino professionista, iniziò la dinastia, ha attraversato la storia della viticoltura italiana e che conserva tuttora il suo cuore pulsante proprio qui dov'è nata. Villa Rosa è posizionata fra le colline di Castellina in Chianti in provincia di Siena, in una bellissima zona collinare, all'interno di una delle più grandi cipressaie d'Europa, e si estende per 126 ettari di cui una trentina a vigneto e 15 ad oliveto. I 30 ettari vitati produttivi, destinati a crescere nei prossimi anni grazie all'entrata in produzione dei nuovi impianti, sono divisi fra tre aree diverse per terreno ed esposizione. La filosofia produttiva che ispira la gestione della tenuta è tanto semplice quanto raffinata: la coltivazione esclusiva di uve Sangiovese della migliore qualità possibile, destinate a etichette di grande personalità e valore. Tra queste, un Chianti Classico Gran Selezione e un Chianti Classico D.O.C.G. che porta il nome del vigneto da cui prende i natali: Ribaldoni. Le sue viti si trovano ad un'altitudine compresa tra i 255 e i 290 metri sul livello del mare, su terreni di medio impasto argilloso – limoso esposti a nord ovest. Caratteristiche che permettono al vino di sviluppare struttura, complessità e al tempo stesso freschezza e sapidità. Il processo di vinificazione segue uno stile tradizionale, con una fermentazione della durata di 5 giorni che precede due settimane di macerazione sulle bucce e un affinamento di 12 mesi in tonneau di rovere e almeno 6 mesi in bottiglia. Il Chianti Classico DOCG Villa Rosa Ribaldoni si presenta con un colore rosso rubino abbastanza intenso. Al naso spiccano le note fruttate che si integrano a un lieve e delicato sentore di legno tostato e spezie. L'ingresso in bocca è avvolgente; il sorso è fresco, vibrante, sapido, con tannini morbidi e vellutati. Lungo e persistente il finale. È un vino che rispecchia le più radicate tradizioni vinicole del territorio, presentandosi allo stesso tempo con un sorso moderno e al passo con le tendenze contemporanee. Ora, a quasi 130 anni dalla fondazione, il cuore di Cecchi è sempre lo stesso, equamente diviso tra l'artigianato che regna in vigna e la grande precisione di fattura in cantina, dove vige la cifra stilistica 'sartoriale'. Ancora una volta, come spesso succede nei casi di conclamato successo vitivinicolo, è il caso di dire che si è raggiunto il blend perfetto tra saggezza degli avi e sapere moderno.

Villa Rosa, Località Villarosa 53011 Castellina in Chianti Siena
Tel.: +39 0577 54311 - Fax: +39 0577 543150
email: cecchi@cecchi.net - www.villarosa.wine

«Il Borro Tuscan Bistro» della famiglia Ferragamo apre a Londra, avamposto del noto locale che ha fatto del «way of living» all'italiana un punto di forza

SE A MAYFAIR SBARCA IL GUSTO DELLA TOSCANA

di **Luigi Ippolito**

La nuova scommessa della famiglia Ferragamo è racchiusa nel cuore di Mayfair, il quartiere più scintillante di Londra. È lì che la scorsa settimana ha aperto le porte «Il Borro Tuscan Bistro», il lussuoso avamposto dell'omonima tenuta che gli imprenditori della moda possiedono nelle campagne aretine. Il colpo d'avvio al neonato ristorante è stato dato da un party animatissimo e pantagruelico che ha visto il bel mondo londinese convergere su Berkley Street: mentre una live band intonava Volare e Tu Vuo' Fa' l'Americano, le due cucine a vista sfornavano a ripetizione risotti, paste, pizze e bistecche per centinaia di persone, fino all'interminabile sfilata conclusiva dei dessert. Il tutto senza il minimo cedimento sulla qualità, apprezzatissima dal variegato pubblico che ha affollato la serata. Un esordio scoppiettante per «Il Borro», che occupa il posto che era stato per anni di «Nobu», trasferitosi intanto altrove: il locale, arredato in tenui colori pastello, si sviluppa su due piani e può ospitare fino a 220 persone. Oltre al bar e alle due cucine (una per piano), ci sono anche due forni per le pizze e una saletta privata che dà la possibilità di pranzare affacciati sulle vetrine di Berkley Street. La filosofia che ispira il ristorante è quella «dalla fattoria alla tavola»: ingredienti di qualità che esaltano la biodiversità e le materie prime organiche, declinate in modo da proporre una reinterpretazione moderna della cucina toscana classica. Dunque spazio ai prodotti della tenuta «Il Borro», dall'olio extravergine al miele alle verdure selezionate, oltre a una scelta di vini rappresentativa delle diverse varietà toscane. Quella della famiglia Ferragamo è una scommessa, perché il panorama della ristorazione italiana a Londra è sicuramente affollato. Un critico gastronomico inglese ha affermato di recente che ormai è possibile mangiare italiano meglio nella capitale britannica che nel nostro Paese: un'esagerazione da neofita, certo, ma che testimonia il fatto che la nostra cucina lì ha fatto passi enormi dai tempi delle trattorie con le tovaglie a scacchi (e si è pure lasciata alle spalle il finto italiano *à la* Jamie Oliver). Ormai sulle rive del Tamigi si sfidano i Locatelli e i Mazzei: ma in questo panorama «Il Borro» si presenta col marchio dell'autenticità. Se spesso a Londra le proposte italiane, anche le migliori, restano un po' sul generico, il ristorante dei Ferragamo rimane fedele al suo Dna toscano e allinea nel menu i grandi classici, dalla pappa al pomodoro alla panzanella, dai pici al polletto del Valdarno fino all'immancabile Chianina. Le due incognite del momento restano Brexit e Covid. La prima sta imponendo difficoltà proprio al settore della ristorazione, in termini di approvvigionamento e manodopera: ma non sembra aver frenato il dinamismo della capitale britannica; mentre la pandemia in Gran Bretagna appare ormai alle spalle (o almeno tutti fanno finta che sia così). Per «Il Borro» dei Ferragamo, puntare su Londra può risultare la scelta vincente.

Gli spazi de «Il Borro» appena inaugurato a Londra e, sopra, Ferruccio, Salvatore e Vittoria Ferragamo

Un ristorante che resta fedele al suo dna fatto di grandi classici: dai pici alla panzanella

Azienda mantovana da oltre un secolo, Levoni sta portando nel mondo il sapore dell'artigianalità e della tradizione: dalle «Galeries Lafayette» di Parigi alle «Pasticcerie Marchesi 1824» a Milano e Londra E guarda al 2022 con un obiettivo: affermarsi anche nell'alta ristorazione

di **Chiara Amati**

SE I SALUMI ENTRANO IN BOUTIQUE

Nella foto grande gli interni della «Pasticceria Marchesi 1824» nel cuore di Mayfair, a Londra. A destra, i salami Vecchia Osteria di Levoni (Kartu Photo) e, in basso, un particolare dello spazio dell'azienda mantovana dentro le «Galeries Lafayette» di Parigi

L'eccellenza della gastronomia italiana nel tempio del gusto e dello shopping francese. E non soltanto. Galeries Lafayette, il primo grande magazzino del lusso d'Europa, ha voluto Levoni nel centralissimo «Lafayette Gourmet» di Parigi, punto vendita contemporaneo che è allo stesso tempo salumeria premium, con degustazione, e bistrot con la vocazione per i salumi italiani di qualità. Un attestato di stima per l'azienda di Castellucchio, nel mantovano, fondata nel 1911 da Ezechiello Levoni, maestro nell'arte della norcineria. «Abbiamo sempre cercato di innovare mantenendo i piedi ancorati nella tradizione, che è una delle nostre cifre — racconta Marella Levoni, direttrice della comunicazione dell'azienda di famiglia, alla quarta generazione —. Ci hanno premiato. Nella food hall delle Galeries Lafayette c'era bisogno di un corner dedicato ai salumi italiani e siamo stati contattati. Segno che il prestigio del marchio e la qualità di ogni referenza stanno circolando all'estero attraverso il passaparola». A Levoni i grandi magazzini hanno riservato un'area in cui da una parte è possibile acquistare i salumi, dall'altra li si può degustare. Una vetrina internazionale di prim'ordine che ha fruttato nuovi clienti, non soltanto in Francia. E dunque, dopo le botteghe di prossimità, le salumerie, le macellerie e i piccoli alimentari tutti selezionatissimi, il brand trasferisce la ricchezza culturale e l'artigianalità insite nei suoi salumi — più di 300 tipologie diverse — a realtà esclusive, punti di ritrovo e passaggio di clientele raffinate ed esigenti. È il caso, tra gli altri, del milanese «Bar Luce - Fondazione Prada», che ha scelto i salumi dell'azienda per farcire i propri panini. Ed è il caso della «Pasticceria Marchesi 1824», a Milano e Londra, con le sue proposte salate «ideali per la più classica delle merende, ottime per una colazione internazionale». Anche il locale «Ciao Ciao» all'interno di «Les Halles Paul Bocuse», ha scelto la professionalità della famiglia mantovana così come i ristoranti «Cipriani» a New York, il texano «Central Market», catena di negozi alimentari gourmet, e le pizzerie «Bonci» a Chicago e Miami. «La qualità senza compromessi è uno dei nostri valori fondamentali e ci fa piacere che tante insegne così prestigiose ci abbiano scelto per rappresentarla all'estero — conclude Levoni —. E raccontare il prestigio del Made in Italy attraverso un'arte antica, quella della norcineria, che non può andare perduta. Motivo per cui ci avviamo al 2022 con un nuovo obiettivo: lavorare sul canale Ho.re.ca., in particolar modo con le pizzerie dove i nostri salumi, da suini nati, allevati e trasformati in Italia, saranno sempre più protagonisti».

Amiamo la qualità senza compromessi Siamo felici che insegne così stimate ci abbiano scelto

senza semi
e con la buccia
edibile

confezione
100% riciclabile

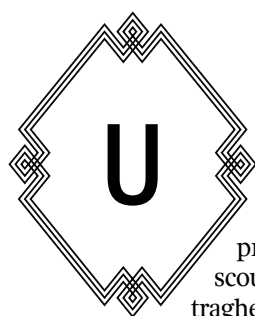
armonia

www.oparmonia.it
seguici su

dolcefrutta
gourmet experience

La S.Pellegrino Young Chef Competition è diventata un laboratorio di formazione permanente
Oltre alla gara biennale, una piattaforma online consente a oltre mille giovani da tutto il mondo di accedere a corsi di aggiornamento e lezioni mirate. E creare opportunità professionali

L'ACADEMY PER FORMARE I NUOVI CUOCHI

di **Alessandra Dal Monte**

Un contest di cucina internazionale che si trasforma in un progetto continuativo di scouting e formazione. Per traghettare i giovani chef verso le nuove competenze necessarie a gestire la complessità crescente del mestiere. Ecco l'evoluzione della S.Pellegrino Young Chef Competition, nata nel 2015 come gara mondiale tra giovani talenti e diventata, dall'anno scorso, anche «Academy», cioè un laboratorio permanente. «Da quando è nata — spiega Stefano Marini, amministratore delegato del Gruppo Sanpellegrino — la competizione ha aiutato tanti giovani a entrare in contatto con importanti mentor e con i grandi chef della giuria, i big della scena globale. Ma dopo la pandemia ci siamo resi conto che questo progetto avrebbe potuto sfociare in qualcosa di ancora più impattante per l'industria gastronomica. Ecco allora l'idea dell'Academy, una piattaforma online dedicata (*sanpellegrinoyoungchefacademy.com*) a cui possono accedere tutti i giovani cuochi che hanno partecipato alla gara. Si tratta di oltre mille ragazzi da 70 Paesi, che sul web possono usufruire di contenuti esclusivi di mentorship, sessioni di formazione e anche opportunità professionali». Questa community punta infatti a diventare un incubatore globale di profili e di contatti, a cui gli chef mentor possono attingere se hanno bisogno di personale nelle loro aree di provenienza. Ma cosa si impara guardando i contenuti dell'Academy? «Le tante skill che uno chef oggi deve possedere non solo per avere successo, ma proprio per poter vivere del suo lavoro — precisa Marini —. Ovvero creatività e tecnica in cucina, capacità manageriali e di gestione dei costi, capacità di gestione del team, comunicazione social e cura del cliente. Quattro aree ben precise che un cuoco moderno deve padroneggiare, richieste dagli stessi ragazzi, che ormai sanno cosa ci vuole per passare dal sogno di fare lo chef alla realtà». E c'è anche un discorso di valori da insegnare agli aspiranti cuochi: questo mestiere è sempre più sociale e rivolto alla comunità. Cucinare significa costruire una rete di persone, ingredienti, filiere. Bisogna imparare a interfacciarsi con mondi diversi e a farli marciare insieme. Le prove generali di che cosa significa fare lo chef sono andate in scena, per alcuni di questi giovani, lo scorso 30 ottobre a Milano, quando si sono sfidati i dieci finalisti della S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2021, accompagnati dai loro mentor. In giuria chef del calibro di Enrico Bartolini, Manu Buffara, Andreas Caminada, Mauro Colagreco, Gavin Kaysen e Clare Smyth. A conquistarli è stato Jerome Ianmark Calayag, 25 anni, svedese di origini filippine, con il suo piatto vegetariano «Semplici verdure». Secondo Alessandro Bergamo, assistito dalla sua mentor Antonia Klugmann. E poi i tre premi speciali: l'Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy, andato alla libanese Elissa Abou Tasse, il S.Pellegrino Award for Social Responsibility, consegnato al sudafricano Callan Austin, e il Fine Dining Lovers Food for Thought Award assegnato ad Andrea Ravasio. «Riunire a Milano quasi 50 giovani cuochi, osservarli confrontarsi tra loro e misurarsi con i giurati — dice Marini — fa già parte delle "lezioni" dell'Academy: scambio e connessione». E ora si continua a imparare online in attesa della finale 2023.

> **Oggi non basta solo cucinare: bisogna saper gestire i costi, il team e l'immagine**

I VOLTI

In alto da sinistra: Alessandro Bergamo, secondo classificato alla gara, Tommaso Tonioni, Antonio Romano, Davide Marzullo (semifinalisti italiani). Qui sopra, «Semplici verdure», il piatto che ha portato alla vittoria Jerome Ianmark Calayag, 25 anni, svedese di origini filippine (foto a destra)

Un anno fa, dopo il Covid, è stato per un po' vegetariano. Oggi il conduttore tv ha ridotto le quantità di carne. E mentre sogna una tenuta vinicola nell'Oltrepò segue le regole dei nonni contadini: «Il pasto ha i suoi ritmi, se vado di fretta salto. La mia unica "turba"? La pizza. E ho tre segreti di salute...»

GERRY SCOTTI

LA PASSIONE

«Se ho una turba alimentare, quella è la pizza: calda, fredda, ghiacciata, se la vedo non resisto, la potrei mangiare a tutte le ore»

LOCAL

«Viste le mie origini contadine, amo i piatti tipici della zona del Pavese: riso al salto, risotto, polpette, la cassoeula, le trippe, il cotechino...»

AI FORNELLI

«Quando cucino mi piace dilettarmi con la carne alla griglia e con piatti al forno, ma me lo fanno fare poco perché dicono che sporco in giro...»

I «CORRETTIVI»

«Ho i miei segreti di salute: la domenica sera digiuno quasi, mi preparo dei fiocchi d'avena con il latte, e il lunedì, se sono a casa, mangio solo il minestrone»

LE BOTTIGLIE

«Il mio vino preferito è la Barbera, l'ho sempre bevuta con mio papà, ma oggi amo molto anche lo spumante metodo classico»

GLI INDIRIZZI

«Le trattorie mi piacciono più degli stellati: a Milano vado dai fratelli Montina o alla trattoria Arlati, per il pesce alla Calanca o all'Angolo di Casa»

di **Alessandra Dal Monte**

In questi giorni, un anno fa, Gerry Scotti era ricoverato per Covid all'Humanitas di Milano. Terapia intensiva. Come tanti aveva perso olfatto e gusto. Una volta uscito dall'ospedale, dimagrito di 11 chili, ha tolto la carne. Una specie di detox: «Ho seguito un regime vegetariano. Era la seconda volta in vita mia: la prima era stata durante il lockdown del 2020, quando con la mia compagna e mio figlio Edoardo non l'abbiamo toccata per 40 giorni, fino a Pasqua. Adesso limito le quantità: una volta a settimana pollo, pesce e uova e raramente quella rossa. Per me che soffro di pressione alta è meglio così». Dopo quel brutto colpo Scotti, 65 anni, è tornato instancabile. Come conduttore — sta per toccare le mille puntate di *Caduta libera* — ma anche come aspirante vignaiolo: sogna una tenuta nell'Oltrepò pavese. Una scelta, quella di avvicinarsi al vino, che definisce «ineluttabile». «A un certo punto della mia vita — spiega — ho avuto voglia di qualcosa di solido, vero e palpabile come una zolla di terra». E così, dal 2016, si appoggia alle cantine Giorgi per una linea di bottiglie firmate da lui. Ma presto vorrebbe acquistare un terreno: «È il richiamo delle origini contadine: ho passato le estati della mia giovinezza a Miradolo Terme con i nonni a vendemmiare. Se ho da sempre un rapporto positivo con il cibo lo devo a quei pasti in famiglia, con gli ingredienti buoni». Oggi segue ancora quelle regole: «Non mangio mai fuori orario, se non riesco a essere regolare preferisco saltare. Per me mangiare significa sedersi e rispettare i tempi e i ritmi della tavola». Diete particolari? «Mai seguite. Non ho turbe legate al cibo: sono una buona forchetta ma non mi abbuffo. E ho i miei piccoli segreti di salute: a maggio, mese della Madonna, faccio un fioretto come mi ha inculcato mia madre. Rinuncio a vino, drink e aperitivi e perdo 5-6 chili. L'unica cosa che non levo è un bicchiere di rosso a cena. Poi: la domenica sera mi preparo solo i fiocchi d'avena con il latte, mentre per almeno 50 lunedì all'anno ceno con il minestrone. Adesso peso 110 chili, dovrei perderne dieci: appena mi si rimette a posto il ginocchio mi ci impegno». A casa ogni tanto si cimenta ai fornelli: «Qualche grigliata, ma me lo fanno fare poco perché dicono che sporco in giro». Ristoranti preferiti? «Ho tanti amici chef stellati però sono più un tipo da trattoria. A Milano vado da Arlati, dai fratelli Montina, alla "Calanca" o all'"Angolo di casa" per il pesce. I miei piatti del cuore sono padani, ma l'unico cibo per il quale ho una turba è la pizza. Ecco, quella potrei mangiarla anche ghiacciata, di notte».

Ogni anno faccio un fioretto: niente alcol, solo un calice di rosso Perdo 6 chili

Il lunedì sera ceno col minestrone, la domenica invece con i fiocchi d'avena: ecco i miei trucchi